

 **Vino Gross**

Haloze Blanc

 , 750 ml

 ,

 9870009302

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food recommendations

from Christoph Raffelt

Geräucherter Saibling mit Gurke, Meerrettich und Dillöl (Fisch)

Kalbsbries mit gerösteten Haselnüssen, Kapern und Petersilie
(Fleisch)

Štruklji mit Topfen und Kräutern, brauner Butter und gerösteten
Walnüssen (vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.08.2026

Informationen zum Wein

Der *Haloze Blanc* 2023 ist eine klassische weiße Cuvée der Region aus 40 % Furmint, 40 % Sauvignon Blanc und 20 % Welschriesling. Die fünf bis 65 Jahre alten Reben wachsen auf Opok, den für Haloze typischen Mergel- und Kalksteinböden, in 280 bis 390 Metern Höhe und in extremen Steillagen mit bis zu 65 % Neigung. Gelesen wurde zwischen dem 15. und 30. September. Nach spontaner Gärung reifte der Wein zwölf Monate in großen gebrauchten Holzfässern und anschließend im Edelstahl. Am 5. Juli 2025 wurde er ungeschönt, ungefiltert und ohne Schwefelzugabe gefüllt.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der 2023er *Haloze Blanc* verbindet reife Frucht mit einer dunklen, erdig-steinigen Würze. Quitte, Birne, Mandarine und getrocknete Aprikose treffen auf Haselnuss, weißen Tee, Unterholz und nasses Gestein. Dazu kommen rauchige und leicht reduktive Noten sowie ein subtil oxidativer Einschlag, der ein wenig ans Jura erinnert. Trotz dieser komplexen, leicht wilden Aromatik bleibt der Wein klar und präzise und gewinnt mit Luft immer neue Facetten.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Haloze Blanc* staubtrocken, fordernd und charaktervoll. Eine knackige Säure und eine ausgeprägte Salzigkeit verbindet sich mit einer elegant cremigen Textur. Zitrone und Limette, vor allem aber deren herbe Zesten, verbinden sich mit rauchiger Gesteinswürze und zunehmend kräuterigen, minzigen Noten. Der Wein besitzt Grip und enormen Zug, bleibt dabei aber durch seinen runden Kern in Balance. Im langen Finale treten Mineralität, Salz und herbe Zitrusnoten immer deutlicher hervor. Ein eigenständiger, kompromissloser Weißwein, der gleichermaßen von Frische, Textur und Herkunft lebt.