

 **Vino Gross**

Iglič Haloze

 , 750 ml

 ,

 9870009306



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Ceviche vom Saibling mit Kohlrabi, grünem Apfel und Wacholder
(Fisch)

Kalbstatar mit Austern, Schnittlauch und eingelegter Zitrone
(Fleisch/Meeresfrüchte)

Gegrillter Kohlrabi mit Sauerrahm, Dill, Meerrettich und Buchweizen
(vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.08.2026

Informationen zum Wein

Der *Igli? Haloze 2023* ist ein reinsortiger Furmint aus der Parzelle Iglič innerhalb der Einzellage Gorca. Die 15 bis 45 Jahre alten Reben mit ihren großlappigen Blättern und großen, lockerbeerigen, spät reifenden Trauben wachsen auf Opok, dem für Haloze typischen Mergel- und Kalkstein, der hier stellenweise als blanker Fels zutage tritt. Die Weinberge liegen in 290 bis 350 Metern Höhe und erreichen bis zu 65 % Neigung. Gelesen wurde am 29. September. Nach spontaner Gärung reifte der Wein zwölf Monate in großen gebrauchten Holzfässern und anschließend im Edelstahl. Am 3. Juli 2025 wurde er ungeschönt, ungefiltert und ohne Schwefelzugabe gefüllt.

Farbe

helles, leuchtendes Goldgelb

Nase

Der 2023er *Igli?* wirkt im Duft zunächst puristisch. Austernschale und salzige Meeresluft treffen auf nasses Gestein, Petrichor, Rauch und trockenes Holz. Dahinter zeigen sich Birne, Quitte und Apfel sowie kristallklare Zitrusnoten, etwas Blütenhonig und eine feine wachsige Nuance. Hinzu kommen kühle, leicht grüne Anklänge und etwas frischer Teig. Trotz der Vielzahl an Eindrücken bleibt die Aromatik vollkommen geradlinig und transparent. Ein subtiler, komplexer Furmint, dessen steinig-salzige Herkunft stets im Mittelpunkt steht.

Gaumen

Am Gaumen verbindet der *Igli?* ein erstaunliches Volumen mit einer fast minimalistischen Präzision. Eine kraftvolle, glasklare Säure zieht durch den Wein, begleitet von Zitrone, enormer Salzigkeit und einer feinen phenolischen Struktur. Ein zarter Schmelz legt sich um diese straffe Architektur und sorgt für Balance, ohne die Spannung zu mindern. Mit Luft gewinnt der Wein immer weiter an Tiefe und Druck. Knochentrocken, energiegeladen und von enormem Zug – fast wie Salzwasser mit frisch ausgepresster Zitrone. Das lange, präzise Finale verbindet Gestein, Salz und Zitrus zu einem außergewöhnlich eigenständigen Furmint.