## Vino Gross

# *Gorca Haloze*

, 750 ml

,

9870009303

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Zander mit Sauerkraut, Kümmel und gerösteten Haselnüssen (Fisch)

Kalbszunge mit grüner Sauce, Kapern und knusprigen Kartoffeln (Fleisch)

Gebratene Artischocken mit weißen Bohnen, Fenchelpollen und Mandelcreme (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.08.2026

**Informationen zum Wein**
Der *Gorca Haloze* 2023 ist ein reinsortiger Furmint aus den steilen Terrassen der Einzellage Gorca. Die nach Süden ausgerichteten Mulden speichern die Wärme des Sommers, während die Höhenlage für Frische sorgt. Die fünf bis 55 Jahre alten Reben wachsen auf Opok, den für Haloze typischen Mergel- und Kalksteinböden, in 330 bis 390 Metern Höhe und in Steillagen mit bis zu 65 % Neigung. Gelesen wurde am 28. 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 *Gorca* beginnt kühl, steinig und weitgehend fruchtbefreit, öffnet sich mit Luft aber zu einem faszinierend vielschichtigen Furmint. Weißer Pfirsich, Birne, Grapefruit und Quitte verbinden sich mit Jasmin und weißem Tee, Zitronenzeste und etwas Apfelmost. Dazu kommen Fenchelgrün, geröstete Haselnüsse und Mandeln sowie eine feine rauchige Note, etwas nassem Stein und Unterholz. Die Aromatik ist subtil und transparent mit vielen Facetten. Ein Duft, der nicht mit Intensität beeindruckt, sondern mit Präzision, Tiefe und stetiger Veränderung, irgendwo zwischen slowenischer Steiermark und Jura, mal mehr reduktiv, dann mehr oxidativ, aber immer bei sich.

**Mund**
Am Gaumen ist der *Gorca* straff, saftig und von einem wunderbaren Zug geprägt. Zitrische Frische trifft auf Salz, kalkige Mineralität und feine Tannine, die dem Wein einen markanten Grip verleihen. Die kristalline Säure wirkt präzise und animierend, während eine kühle, rauchige Opok-Würze für zusätzliche Tiefe sorgt. Trotz seines Körpers bleibt der Furmint leichtfüßig und energiegeladen. Mit Luft wird er offener und geschmeidiger, ohne seine Kontur zu verlieren. Ein präziser Furmint, der Kraft und Kargheit, Textur und Frische mit feinster Cremigkeit und einem substanziellen Körper auf beeindruckende Weise miteinander verbindet.