



Bencze Birtók

Autochthon White



2022, 750 ml



Ungarn, Balaton



9870009033



Furmint, Hárslevelü, Kéknyelü

Alkoholgehalt:

11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wer ihn in diesem jugendlichen Stadium bereits genießen möchte sollte ihn mit viel Schwung in die Karaffe leeren und nicht zu kalt aus großen Gläsern trinken.

Burrata mit Thymian auf pochiertem Pfirsich (vegetarisch)

Zitronenhuhn aus dem Ofen mit grünen Oliven und Linguine

Saltimbocca vom Kalb mit Anis-Tomaten und Rosmarin-Kartoffeln

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2025

Info:

Aus den Trauben Furmint, Hárslevelü und Kéknyelü wird ein Naturwein hergestellt. Gewachsen auf Vulkanischem Basaltboden werden die Trauben in unterschiedlichen Reifestadien geerntet und mit wenig Schalenkontakt vergoren und in der Amphore gereift.

Farbe:

Deutlich getrübbtes Goldgelb.

Nase:

Der 2022 Autochthon wirkt reduktiv und wild, man sollte ihn idealerweise direkt mit Schwung in die Karaffe leeren. Es duftet nach wilden Kräutern, wie Salbei, Minze und Rosmarin und seine Frucht erinnert an Holzbirne, Grapefruit und Quitte. Aufgrund seiner Jugendlichkeit sind hefige Noten sehr präsent, sowie ätherische Anklänge von Eisenkraut und Lindenblüte. Alles in Allem besitzt er eine spannende Tiefe und Komplexität.

Gaumen:

Am Gaumen explodiert er förmlich vor Frische, Pfirsich, Salz-Zitrone und eine intensive, markante Mineralität, die angenehm den Gaumen triggert, was für ein wunderschöner Trinkfluss und das bei moderatem Alkohol von lediglich 11,5Vol % Naturwein kann nicht jeder, aber das überzeugt mich auf ganzer Linie, traumhaft animierend und gut.