



Bencze Birtók

Chenin Blanc



2022, 750 ml



Ungarn, Balaton



9870009034



Chenin Blanc

Alkoholgehalt:

11,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgunder Gläsern genießen.

In Sternanis eingelegte Tomaten mit Ziegenfrischkäse und Weißbrot-Knusperchips (vegetarisch)

Garnelen auf Algen-Orangen-Salat

Hausgebeizter Lachs mit Mohnsamen und Senf-Dill-Sauce

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2025

Info:

Die Balaton-Region mit ihrem gemäßigten kontinentalen Klima und dem temperierenden Einfluss des größten mitteleuropäischen Sees bietet ideale Bedingungen für frische, aromatische Weißweine. Die vulkanischen Böden rund um den Plattensee verleihen den Weinen eine charakteristisch mineralische Spannung. Bencze Birtók nutzt diese klimatischen Vorteile, um Chenin Blanc mit präziser Säure und lebendiger Frucht zu erzeugen – ein Terroir, das eher an die kühleren Loire-Lagen erinnert als an südliche Opulenz.

Farbe:

Deutlich getrübbtes Goldgelb.

Nase:

Eine etwas wärmere Temperatur und das Umfüllen in die Karaffe steht ihm außerordentlich gut zu Gesicht, Quitte, feste Holzbirne, Kandierter Ingwer, Anis und Trockengebäck reihen sich aneinander. Unterlegt ist das Ganze von viel Zitrone und erfrischender Meeresbrise, ein überaus animierender Auftakt.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2022er Chenin Blanc von Bencze Birtok mit packender Säure und salziger Anmutung, der Speichel beginnt unmittelbar zu fließen. Der perfekte Wein zu Krustentieren und Fisch mit mediterranen Einflüssen.