

## Wein-Raritäten-Auktion 10. Juli 2010 17:00

pannonia vinum erstes ungarisches Weinkontor  
Nikolaistraße 39 – 45 Leipzig 0341 – 33 73 020

Zur Auktion stellen wir seltene Raritäten an ungarischen Premiumweinen aus besonderen Jahrgängen vor. Je Position halten wir eine Flasche zur Verkostung bereit. Ab 18:00 können Gebote auf die Positionen abgegeben werden. Bitte bedenken Sie, dass es sich bei den folgenden Positionen um unwiederbringliche Weine des jeweils angegebenen Jahrganges handelt. Ihre Gebote sind verbindlich. Umtausch, Ersatz oder Rücknahme sind ausgeschlossen.

### **Weingut Hummel, Villány, Südungarn**

- Cabernet Sauvignon Erste Lese 2003 rot trocken 3 x 0,75L

Die erste Ernte des im Jahr 2000 eingepflanzten Cabernet Sauvignon Weingartens in Nagytótfalu ist in den Flaschen. Bereits die „Erste Lese“ zeigt, dass hier ein eigenständiger Wein entsteht, der durch seinen vom Standort und seiner Behandlung, insbesondere den stark reduzierten Erträgen, geprägten Charakter gekennzeichnet ist. Überzeugend ist seine dichte, kräftige Struktur, die ausgefüllt wird von dunkeltöniger Fruchtigkeit. Wir haben es mit vollreifen, warmen Fruchttönen zu tun, die weniger durch Sortentypizität, als durch ihre Komplexität überzeugen. Er wurde 18 Monate im alten Eichenfaß ausgebaut. Ein Wein zum lagern. Unbedingt dekantieren!

Lagerfähigkeit: Gut Mindestgebot EUR 60,00

- Merlot Erste Lese 2003 rot trocken 10 x 0,75L

Wenn man diesen Wein mit einem Wort charakterisieren wollte, wäre es Wärme. Man spürt förmlich die Nachmittagssonne, der er von seinem Westhang, dem „Várerdő“ aus, beim Untergehen zuschaut. Wärme, getragen von einem festen Gerüst, das sie für die Ewigkeit bewahrt. Das mag vielleicht eine Übertreibung sein; zu welchen Reifeleistungen dieser Wein aber tatsächlich in der Lage ist, lässt sich bei seiner festen Tanninstruktur und Fülle gegenwärtig aber wirklich noch nicht sagen. Er lag 18 Monate im alten Eichenfass. Ein Wein zum lagern. Unbedingt dekantieren!

Lagerfähigkeit: Gut Mindestgebot EUR 450,00

- Cuvée J. M. 2003 rot trocken 16 x 0,75L

Cabernet Sauvignon 50%, Blaufränkischer 25%, Merlot 25%.  
Der Cabernet Sauvignon liefert das Gerüst, der Kékfrankos Mineralität und Frische und der Merlot Fülle und Gehalt. Er ist 18 Monate im alten Eichenfass gereift. Ausgesprochen rund, mit beerigen Noten und langem Abgang steht er in Augenhöhe von hochwertigen Bordeauxweinen.

Lagerfähigkeit: Gut Mindestgebot EUR 400,00

### **Weingut Monarchia (Dr. Pók), Eger, Nordungarn**

- Nimrod III (2003) rot trocken 10 x 0,75L

Diese streng limitierte Cuvée ist das Flaggship im Keller Monarchia und demonstriert eindrucksvoll die Fähigkeit des Anbaugebietes Eger, sich mit anderen weltberühmten Rotweinen messen zu können. Gereift in kleinen Eichenfässern von bester Qualität erhalten wir einen vollmundigen, herausragenden Wein. Als Flaggship des Weingutes erhielt diese Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Kékfrankos und Cabernet Sauvignon den Namen des Präsidenten, Kovács Nimród. Wir wissen, dieser Wein unterstreicht die weltweite Anerkennung Ungarns als ein Anbaugebiet, welches wieder feinste Weine nach alter Tradition hervorbringt. Der Wein ist trinkfertig aber auch gut geeignet für lange Lagerzeiten.

Lagerfähigkeit: Gut+ Mindestgebot EUR 700,00

- Rajnai Rizling (Rheinischer Riesling) 2005 weiß trocken 4 Positionen zu je 12 x 0,75L

Ein außerordentlicher Rheinriesling mit individuellem Charakter. 18 Monate im großen, neuen Eichenfass gereift. Angebaut unter strenger Mengenbegrenzung und abgefüllt in limitierter Menge von 480 Flaschen. Der Großteil der Trauben war bei der Lese überreif. Seine strohgelbe Farbe geht ins Grünliche über. Sein Bouquet erinnert an Backpflaumen, Sauerkirschen und Zimt verbunden mit eleganten mineralischen Noten. Er ist nicht aufdringlich, angenehm im Geschmack und hat harmonische Säuren.

Lagerfähigkeit: Gut+ Mindestgebot je Position EUR 90,00

### **Weingut Thummerer, Eger, Nordungarn**

- Vili Papa Cuvée 2003 rot trocken 9 x 0,75L

Eine Cuvée von Weltklasse aus Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon von Vilmos Thummerer. Bronze World Wine Awards 2007.

Lagerfähigkeit: Gut+ Mindestgebot EUR 350,00

- Anett Cuvée 2000 weiß trocken 7 x 0,75L

Eine verführerische Komposition aus Chardonnay und Zenit. Die typisch ungarische Rebsorte Zenit ist außerhalb Ungarns eher unbekannt und bringt in diesem Wein eine neue Erfahrung mit. Im Holzfass gereift.

Lagerfähigkeit: Gut Mindestgebot EUR 150,00

**Weingut Bock, Villány, Südungarn**

- Cuvée Barrique 2000 rot trocken 14 x 0,75L

18 Monate im Barrique gereift bilden die herrlichen Aromen aus Cabernet Sauvignon (65%), Cabernet Franc (30%) und Merlot (5%) eine schöne Farbintensität heraus. Es ist ein samtiger Wein mit wahrlich großem Körper. Im Duft erscheint Tabak, im Geschmack Schokolade und Vanille. Ideal zu Wildgerichten.

Lagerfähigkeit: Mittel-                      Mindestgebot EUR 420,00

- Merlot Barrique 2000 rot trocken 5 x 0,75L

weich, samtig und dennoch überzeugend Merlot. Ein Merlot ohne Worte...

Lagerfähigkeit: Gut                      Mindestgebot EUR 350,00

**Weingut Szende, Villány, Südungarn**

- Cabernet Sauvignon 2002 rot trocken 4 x 0,75L

Für Liebhaber eines Cabernet Sauvignon mit stählernem Nachhall...

Lagerfähigkeit: Mittel                      Mindestgebot EUR 60,00

Während der Auktion stehen Mineralwasser und Brot für Sie bereit.

Im Anschluss an die Auktion (Ende ca. 19:00) genießen Sie Speis & Trank nach Ihren Wünschen. Dabei bieten sich unter den Teilnehmern vielfältige Gelegenheiten zu persönlichen Gesprächen und Kontakten, auch über den Wein hinaus.

Und wer Lust hat, sich sportlich zu betätigen, der sollte am ‚Korkenweitwurfwettkampf‘ teilnehmen. Dem Sieger winkt eine Flasche ‚ungarischen Champagners‘.

Für unsere Leistungen während der Auktion bitten wir um einen Kostenbeitrag von EUR 15,00 pro Person. Reservierungen erwarten wir per Mail an [info\[at\]pannonia-vinum.de](mailto:info[at]pannonia-vinum.de), Tel: 0341 – 33 73 020 oder Fax 0341 – 33 73 021 bis zum 05.07.2010 mit dem Betreff ‚Weinauktion 2010‘.

Bitte überweisen Sie (oder zahlen Sie bar in unserem Kontor) den Kostenbeitrag pro Person bis zum vorgenannten Datum auf Konto (Info per Rückantwort). Nach Eingang des Kostenbeitrages erhalten Sie dann – in Folge des Einganges- sofort eine Reservierungsbestätigung.

Mit den Besten Wünschen  
Karen & Uwe Schaumburg

pannonia vinum