

WEINWERT

WEINWERT, Herbst 2019. Herausgeber: Weinwerk Basel, 4147 Aesch und Villa Tolnay, H-Gyulikeszi; **Redaktion & Produktion:** OC Media by KernConsulting, 4104 Oberwil; **Auflage:** 107'500 Ex., Verteilt als „Zeitung in der Zeitung“ des Vogel Gryff (NKM Verlag AG), 4058 Basel. © Weinwerk Basel, Villa Tolnay und OC Media by KernConsulting. Abdruck nur mit Bewilligung. Der Rechtsweg beim Wettbewerb ist ausgeschlossen.

Der Wein steht im Vordergrund

Die Weinwerk Basel GmbH bietet ein ausgewogenes und mit Raritäten bestücktes Weinlager. Ergänzt wird das Sortiment durch die hervorragenden Weine der Villa Tolnay.

„Das Leben ist zu kurz um schlechte Weine zu trinken.“ Wie wahr! Dieser Lebensweisheit folgend hat sich der Unternehmensberater Martin Eglin aufgemacht, mit dem Weinwerk Basel bezahlbare italienische Raritäten sowie die ungarischen Spitzenweine der Villa Tolnay einer breiten Kundschaft näher zu bringen.

Qualität ist die Maxime

Der Erfolg von Martin Eglin kommt nicht von ungefähr. Fast autodidaktisch hat er sich ein profundes Wissen angeeignet. „Ja, der Wein war, ist und bleibt meine grosse Passion“. Das spürt der Geniesser im Glas, denn Eglin wählt seine Produkte sehr selektiv aus. Für ihn gehört der enge Kontakt zu den Produzenten mit dazu. Mehrere Wochen im Jahr ist er unterwegs, die Trouvaillen der Rebensäfte zu finden. Und eines ist ihm sehr wich-

tig: „Ich möchte, dass alle Weine auf dem Tisch haben, welche überdurchschnittlich sind. Darum kaufe ich direkt bei kleinen Produzenten in Italien ein, was wiederum das Preis-Leistungsverhältnis für den Kunden interessant macht“, so der umtriebige Aescher.

Auch das Auge trinkt mit

Vor rund zwei Jahren, hat sich Martin Eglin in einer Liegenschaft am Aescher Bruggfeldweg 11 eingemietet. Dort begrüsst er oft und gerne sowohl Gastronomen als auch Privatpersonen zu ausgedehnten Degustationen. Das Feuerwerk der Genüsse wird zelebriert. Der Wein wird schon fast gehätschelt, die Beilagen dazu dezent, aber passend. Er kennt die Geschichte hinter dem Wein und diese erzählt er auch. Martin Eglin überzeugt auch hier auf der ganzen Linie. Es lebe die Weinkultur.



Der Eventraum des Weinwerk Basel lässt eine Degustation zum Erlebnis werden.

Glücksfall Villa Tolnay

Dass Martin Eglin ein Näschen für sehr gute Weine hat, bewies er, als er die Weine der Villa Tolnay entdeckte. Er kannte Philipp Oser und wusste, dass da etwas Grosses heranwächst. Eglin überzeugte sich vor Ort ob der Qualität und war begeistert. „Es freut mich riesig, dass ich mit Philipp übereinkam und seine Weine exklusiv für die Schweiz importieren darf“, so der Unternehmer mit einem Leuchten in den Augen. „Diese Weine werden sowohl in der Gastronomie als auch bei Privatkunden sehr gut ankommen und die Keller mehr als bereichern“.



Martin Eglin steht für das Kulturgut Wein ein, und führt exklusive Tropfen im Sortiment.

Weinwerk

Traditionelle Weinhandlung | Hochwertige Ungarische Weine

Weinwerk Basel GmbH

Bruggfeldweg 11

CH-4147 Aesch

Tel. +41 61 716 12 14

Mail: m.eglin@weinwerk-basel.ch

Page: www.weinwerk-basel.ch



Ungarische Spitzenreiter kurz vorgestellt

Qualität, Qualität und nochmals Qualität. Sowohl Philipp Oser als auch Martin Eglin vom Weinwerk Basel, frönen diesem Leitsatz bei ihrem Tun. Was die Qualität der Weine des Spitzenweingutes Villa Tolnay angeht, müssen diese keine Vergleiche scheuen. Wir stellen Ihnen die Top-Weine kurz vor. Alle sechs Spezialitäten gibt es zudem als Degustations-Set (siehe Seite 4).

Rheinriesling Panorama 2017

Frisches und helles Gelb mit blitzenden und grünen Reflexen, in der Nase feine dezente Zitrusfrüchte, feiner Weingartenpfirsich, floraler Duft weisser Blüten, Villa-Tolnay typische Kräuternuancen, typische Basalt-Mineralik, am Gaumen voll, saftig und druckvoll, dennoch fein, herb und elegant mit balancierter frischer Säurestruktur, klarer Ton von Steinobst und typische Riesling Frucht, kühl erfrischend und nachklingend im Abgang.



TENGER Cuvée 2017

Glitzerndes helles Gelb, in der Nase subtile aber saftige Röstaromen mit Edelholznoten, reife Apfelfrucht, feine typische Villa-Tolnay Kräuterwürze, ein herb, frisch-kühler zitroniger Duft, am Gaumen sehr elegant, mineralische Textur, zarte pfeffrige Nuancen, lebendige frische Säure, leichte Zitrus- und Zestennoten, elegante Holzwürze, im Abgang Apfelfrucht, feiner, leicht salziger und langer Nachhall, wunderbar schmelzig.



Névtelen Cuvée 2017

Cuvée aus je 55% Cabernet Sauvignon und 45% Merlot. Ausgebaut in französischen 225 Liter Barriques und 500 Liter Fässern, Schillerndes Rubingranat, violette Reflexe, leuchtender Kern, leichte Würze, Sauerkirschen und schwarze Kirschen in der Nase, feine Würze, elegante Tannine, fruchtige Säure, zarte Tabaknoten am Gaumen, elegante Struktur, mineralisch, gut eingebundenes Holz, schöne Länge, im Charakter eindeutig pannonisches Terroir!



Welschriesling Panorama 2017

Frisches und helles Strohgelb mit blitzenden grünen Reflexen, leichte Zitrusfrucht und feine Mandelaromen, feinwürzig, elegant und überragend. Komplexe Mineralität, klarer und vordergründiger vulkanischer Boden und vibrierende Säurerückrat. Langanhaltender Geschmack.



Grüner Veltliner Panorama 2017

Ein Wein kurzer Maische-Standzeit und daher überzeugendem Extrakt-Charakter. Sattes helles Gelb mit leichten grünen Reflexen, voll in der Nase, Apfel und feiner dezenter weisser Pfeffer, herbe Kräuterwürze und unverkennbare Basalt-Mineralik. Im Gaumen herb saftig mineralisch und vollmundig, reifer Früchtekorb: Stein- und Kernobst, leichte Salzigkeit, reich und angenehm, schmelziger, langer und bleibender Abgang.

Cabernet Franc Unfiltered 2017

Ausgebaut in französischen 225 Liter Barriques und 500 Liter Fässern, dunkle, kräftige rubinartige Farbe, volle Ränder, Brombeeren, schwarze Kirschen und eine Brise Cassis in der Nase, leichte florale Noten., Edelholz und ein Hauch von Eukalyptus, saftige und reife Tannine, frisches Säurerückgrat, Loire Stilistik und voll im Abgang, überzeugende Länge, blauer Beeren.





Weine der Villa Tolnay: Vom Geheimfavorit bald zum Liebling?

Das Gut ist unweit des Balatons gelegen, auf halbem Weg zwischen Budapest und Wien. Der Basler Philipp Oser hat sich auf diesem Flecken Erde einen Traum verwirklicht. Er ist Weinmacher geworden. Zusammen mit seiner charmanten Frau Adriana, führt er das Weingut Villa Tolnay.



Das märchenhafte Weingut Villa Tolnay. Reben soweit das Auge reicht und ein Gutshaus, welches keine Wünsche offen lässt.

Noch selten, nein noch nie hat in den letzten Jahrzehnten ein Weingut in Ungarn Rebensaft kredenzt, der international eine derartige positive Aufmerksamkeit erzeugt hat. Unter anderem gilt der Chardonnay 2017 sowie der Cabernet Franc 2017 der Villa Tolnay als beste Weine dieser Sorten in Ungarn.

Der Basler Philipp Oser macht keine halben Sachen. Wer ihn kennt, der realisierte bereits vor rund 15 Jahren, dass früher oder später das Engagement von Oser sich in Anerkennung, gar Bewunderung niederschlagen wird. Der «Self-Made-Gastronom» und Weinmacher



Adriana und Philipp Oser haben sich mit der Villa Tolnay einen Traum verwirklicht.

überzeugt auf der ganzen Linie. «Der Erfolg ist ein Stück planbar», sagt der Mitfünfziger selbstbewusst. Und weiter: «Was wir hier in Ungarn haben ist ein Boden, der auf der Welt sonst fast nirgends anzutreffen ist; reichhaltige obere Bodenschicht, mineralischer vulkanischer Zwischenboden; und Sedimentations-Sand des Pannonischen Meeres als Unterschicht. Also nehmen wir alles Gute von dort her wo es beheimatet ist und setzen es mit unserem Terroir in Weine um». Von dort her, wo es ursprünglich beheimatet ist heisst, dass er und sein Team Cabernet-Franc- und Chardonnay-Reben aus Frankreich oder Riesling-Reben aus Deutschland importierte und am Plattensee anbaute. Somit erzeugte er im Wein eine Klarheit und Charakteristik, die seines gleichen sucht. Ein Plan der aufging. Die Weine der Villa Tolnay werden mittlerweile weit über die magyrische Grenze hinaus geschätzt.

«Methode Oser»

Nach dieser Methode hat Philipp Oser alle seine Weinberge neu ausgerichtet. Der mineralisch hochwertige Boden und die pan-

nonische Sonne, geben den Trauben einen unverwechselbaren Geschmack. «Die Weiss-Weine der Villa Tolnay sind stets trocken, verfügen über eine feingliedrige Säure und bestechen durch ihre vulkanisch-mineralische Faszination», so ein stolzer Philipp Oser, der das Gut mit seiner charmanten Frau und Gastgeberin Adriana sowie seinem Geschäftspartner Laszlo Nagy führt.

Weingut zum Anfassen

Nicht nur hervorragende Weine, sondern auch eine hochwertige Gastronomie sowie ein kleines, aber sehr feines Landgasthaus steht allen Besuchern und Gästen zur Verfügung. Die schmucken, geschmackvoll und individuell eingerichteten Zimmer, verführen zum länger bleiben. Die Küche (es gibt was auf den Tisch kommt) ist sehr schmackhaft, kreativ und reichhaltig. Die Villa Tolnay ist eine Reise wert und der Wein des Gutes gehört wohl inskünftig nicht nur zu den Geheimfavoriten, sondern wird weit herum begehrt sein.

VILLA  TOLNAY

Und noch der Villa Tolnay-Wein-Tipp: Tenger Cuvèe 2017**

Dieser Weisswein vereint rund 55% Chardonnay und jeweils 15% Welschriesling, Grüner Veltliner und Rheinriesling. Er repräsentiert die Philosophie «neue pannonische Weintradition» hervorragend. Die Hauptsorte ist ein Chardonnay aus einem Burgunder Meursault-Klon.

Der Wein kann als pannonische Antwort zum Chablis oder Pouilly Fuissé verstanden werden.

Gewachsen ist der Wein auf Jahrmillionen altem Sedimentationsboden des Pannonischen Meeres, durchsetzt mit dem Basalt-Erosionsgestein der ehemaligen Unterwasservulkane des Nordufers des Plattensees. Der Tenger Cuvèe** 2017 ist ein Muss für jeden Weinkeller und -liebhaber.

Wettbewerb: Gewinnen Sie 3 x 2 Einladungen zur Degustation

Am **14. Oktober 2019** findet im Hause Weinwerk Basel eine exklusive Degustation statt. Mit ein wenig Glück können Sie in Begleitung daran teilnehmen. Der Weinmacher **Philipp Oser** selbst und **Martin Eglin** vom Weinwerk Basel, werden Ihre Gastgeber sein. Fachsimpeln Sie einfach mit den Gastronomen, lassen Sie sich inspirieren, geniessen Sie die Weine und erhalten Sie Einblick in die Wunderwelt des Weinmachens. Sie werden einen formidablen Abend erleben.

Was Sie tun müssen? Ganz einfach. Schreiben Sie eine E-Mail an m.eglin@weinwerk-basel.ch und beantworten Sie die folgenden beiden Fragen:

1. An welchem See in Ungarn liegt das Weingut Villa Tolnay?
2. Wie heisst das Werk in Basel, wo die Degustation stattfindet?

Für alle, die kein Mail besitzen, senden eine Postkarte an:

Weinwerk Basel GmbH, Bruggfeldweg 11, 4147 Aesch

Der Einsendeschluss ist der 4. Oktober 2019. Das Weinwerk Basel und die Villa Tolnay wünschen Ihnen viel Glück.



Bestellen Sie ein erlesenes, faszinierendes Degustations-Set.

Das Weinwerk Basel bietet Ihnen die Möglichkeit, ein erlesenes Degustations-Set der der Villa Tolnay zu bestellen. Im 6er-Set enthalten sind zwei Rot- und vier Weissweine, wie beschrieben auf Seite 2. Sie erhalten es zum Vorzugspreis von **CHF 99.00** (inkl. MwSt, zzgl. Transport) statt dem bis Ende November gültigen Einführungspreis von CHF 129.00.

Zwei Wege führen zum Degustations-Set:

Gehen Sie auf die Homepage www.weinwerk-basel.ch und klicken Sie auf den Button „**Degustations-Set Villa Tolnay**“. Füllen Sie das Mailformular/Bestellung aus und drücken Sie auf „senden“, oder:

Füllen Sie den Talon unten aus, und senden Sie diesen an das **Weinwerk Basel, Bruggfeldweg 11, 4147 Aesch**.

Wenige Tage später wird Ihnen das Set nach Hause geliefert.

Ja, ich bestelle das Degustations-Set des Weingutes Villa Tolnay zu einem Setpreis von CHF 99.00 statt 129.00 (exkl. MwSt, zzgl. Transportkosten).

Vorname/Name _____

Adresse _____ Plz/Ort _____

Anzahl Degustations-Sets _____

Datum/Unterschrift _____

