SOMLO

IN DER UNGARISCHEN WEINBAUREGION NORD-TRANSDANUBIEN

von Ing. Mag. Dr. Erich Siegl

1. Allgemeines über die Weinbauregion „Nord-Transdanubien“

Transdanubien, der westliche Teil Ungarns zwischen der österreichischen Grenze und der Donau, umfaßt 13 der 20 ungarischen Weinbaugebiete und wird vom Balaton in zwei Teile geteilt, wobei aber der Balaton mit den Weinbaugebieten Badacsony (2.000 ha), Balatonfüred-Csopak (2.800 ha) und Balatonmellek (2.000 ha) eine eigene Weinbauregion darstellt.

Nord-Transdanubien, auf ungarisch Eszak-dunantul borvidekek genannt, befindet sich nördlich des Balaton und umfaßt die folgenden 6 Weinbaugebiete:

Weinbaugebiet	Reb- fläche	Lager- kapazität	Lager- menge	Gemein- den	Wein- Erzeuger	Abfüll- Betriebe	Abfüll- menge
Aszar-Neszmely	2.200 ha	186.057 hl	155.457 hl	4	5	1	8.000
Etyek	1.400 ha	438.908 hl	434.741 hl	7	15	1	56.000
Mor	1.200 ha	100.150 hl	95.450 hl	1	9	1	32.000
Pannonhalma-Sokoroalja	1.000 ha	37.500 hl	37.329 hl	3	3	0	0
Somlo	500 ha	9.036 hl	5.620 hl	4	25	3	2.600
Sopron	1.800 ha	147.216 hl	127.192 hl	6	25	5	19.000
Summe	8.100 ha	918.867 hl	855.789 hl	25	82	11	117.600

Traubenverkäufer und Kleingärtner, die ihren eigenen Wein produzieren, sind nicht als Wein-Erzeuger angeführt.

Die Abfüllmenge bezieht sich auf Anzahl Flaschen pro 8 Stunden Betriebszeit, als Summe für alle Abfüllbetriebe des Weinbaugebietes.

2. Das Weinbaugebiet Somlo

Am westlichen Fuße der Bakonyer Mittelgebirgskette, aber schon zur kleinen Tiefebene (Kisalföld) gehörend, im Distrikt Veszprem gelegen, an der Hauptstraße 8 (Europastraße E66), westlich von Veszprem, der berühmten Porzellanmanufaktur Herend und der Stadt Ajka, nördlich von Tapolca, etwa 100 km von Sopron entfernt, erhebt sich der einsam zum Himmel ragende Riese.

Auf den Hängen eines erloschenen Vulkans mit 432 Meter Höhe befindet sich der historische Bereich Somlo, dessen Weine früher einen ähnlichen Bekanntheitsgrad hatten wie der Tokajer. Somlo (auf deutsch Schomlau) ist das kleinste ungarische Weinbaugebiet in isolierter Lage mit rund 500 ha bei etwa 5.000 Eigentümern. Die Weingärten reichen bis zu zwei Drittel der Höhe des Berges. Die Gegend steht unter Landschaftsschutz.

In Österreich ist der Name Schomlau in erster Linie durch die Schomlauer Nockerln, eine ungarische Süßspeise, bekannt. Dabei handelt es sich aber um eine irreführende Namensgleichheit. Die Süßspeise stammt nicht von hier, sondern ist die Erfindung eines Schauspielers aus Budapest, dessen Namen dem des Berges ähnlich war.

Folgende vier Gemeinden rund um den Berg gehören zum Weinbaugebiet Somlo:

- Doba Nordosthang
- Somlojeno Südwesthang
- Somloszölös Nordwesthang
- Somlovasarhely Südhang

Die **erste Besonderheit** ist die Bodenzusammensetzung, die einzigartig auf der Welt und nur dem Vesuv ähnlich ist. Hier gedeihen fast ausschließlich Weißweine, für die der Reichtum an Spurenelementen und Kalzium sehr förderlich ist.

Die unterste Ebene des Berges besteht aus einer 120 Meter dicken Schicht, 180 - 300 Meter über dem Meeresspiegel, dem Überbleibsel des pannonischen Meeres. Sie enthält Sedimentablagerungen (Sand-, Lehmmergel- und Kiesel-Schichten). Die Rebwurzeln, die bis zu 7 Meter lang werden, beziehen daraus ihre Nährstoffe.

Die mittlere Ebene besteht aus einer 100 Meter dicken Schicht, 300 - 400 Meter über dem Meeresspiegel. Sie besteht aus grauschwarzen Basaltsteinen, die wie Orgelpfeifen in die Höhe ragen. Am Südhang sind sie sehr gut erkennbar.

Die oberste Ebene besteht aus einer 32 Meter dicken Schicht, 400 - 432 Meter über dem Meeresspiegel. Sie besteht aus porösem Lavagestein. Hier oben gibt es keine Weingärten mehr.

Die **zweite Besonderheit** ist das eigene Mikroklima des Berges. Die durch die Sonneneinstrahlung entstandene Wärme wird im Basalt- und Lavagestein gespeichert und in der Nacht wieder freigesetzt. Wegen des Mikroklimas ist das Gebiet fast frei von Hagel.

Im oberen Teil des Berges, wo keine Weingärten mehr sind, existiert die umfangreichste Fauna und Flora Ungarns. Daher steht das Gebiet unter strengem Naturschutz.

Die **dritte Besonderheit** ist die Rebsorte Juhfark, die später beschrieben wird.

3. Die Geschichte

Es wird vermutet, daß es am Somlo-Berg seit der Römerzeit Weinbau gibt. Darauf lassen eine Vielzahl von archäologischen Funden schließen. Möglicherweise produzierten bereits die Kelten hier Wein. Die erste ungarische Erwähnung der Weinberge erfolgte in einem Besitzstandblatt aus dem Jahr 1125.

Nach dem Tatarensturm 1242 ließ König Bela IV. aus Morea frische Weinreben pflanzen und die zerstörte Burg wieder aufbauen. Bereits im Mittelalter, als man die Weine von Tokaj noch kaum kannte, waren die Weine von Somlo schon sehr berühmt. Der Weinhandel blühte. Nicht nur am Kaiserhof in Wien wurde Wein aus Somlo getrunken, sondern auch im englischen und preußischen Königshaus.

Die dreijährige Türkenherrschaft brachte nicht so einen großen Verlust wie der Reblausbefall im Jahr 1888. Seither ging der gute Ruf des Somlauer Weines stetig zurück. Quantitäts- und Qualitäts-Einbußen, sowie der Arbeitskräftemangel durch die beiden Weltkriege taten ein übriges. Nach 1945 wurden die alten herrschaftlichen Weingüter enteignet und an die Arbeiter, die nicht so viel vom Weinbau verstanden, aufgeteilt. Wegen einer staatlichen Verordnung im Jahr 1978 wurden die Weine größtenteils in Badacsony von dem dortigen übergroßen Weingut verarbeitet und vermarktet. Dies war ein weiterer Schaden für den Ruf der Weine von Somlo, da die produzierte Qualität in den Landesdurchschnitt einzureihen war.

Einige kleine private Weinbauern versuchten aber weiterhin, mit alten, bewährten Rebsorten und individuellem, sorgfältigem Ausbau trockene Weine mit feiner Säure und hohem Extrakt zu erzeugen und den Geschmack der Sorten des Gebietes zur Geltung zu bringen. Jetzt sind fast alle Weingärten in der Hand von Kleinproduzenten, aber durch Rücklauf vergrößern sich die Weingärten wieder stetig.

Die neue Weintrinkergeneration kennt den Wein aus Somlo nicht so gut. Die Landschaft änderte sich in den letzten Jahrzehnten. Die Weingärten wurden durch die Schaffung von Grundstücken für Wochenendhäuser für Bergleute und Arbeiter aus Ajka zerstückelt. Hunderte Wochenendhäuser wurden erbaut. Diese Entwicklung geht aber jetzt wieder zurück.

4. Die Rebsorten

rot : so gut wie kein Rotwein

weiß : fünf zugelassene Sorten	Furmint	
	Harslevelü / Lindenblättriger	
	Juhfark / Lämmerschwanz	(wenig)
	Olaszrizling / Welschriesling	
	Piros Tramini / Roter Traminer	(sehr wenig)
neue nicht zugelassene Sorten	Chardonnay	(sehr wenig)
	Rizlingszilvani / Müller-Thurgau	(sehr wenig)

weitere bis zu 60 alte Somlauer Rebsorten

Furmint ist eine in Ungarn verbreitet angebaute Weißweinsorte und so fest etabliert, daß Hinweise auf ihren geographischen Ursprung kaum zu finden sind. Vielleicht wurde sie von Winzern mitgebracht, deren Einwanderung durch König Bela IV. im 13. Jahrhundert gefördert wurde.

Die Trauben sind besonders anfällig für Edelfäule; dennoch ist für den Wein ein sehr hoher Säuregehalt charakteristisch, der ihm lange Lebensdauer bei feiner Süße und vollem Geschmack verleiht. Die Furminttraube bringt mühelos extraktreiche Weine mit einem Alkoholgehalt von 14% Vol zustande. Ein trockener Furmint ist bereits in der Jugend ein robuster und charaktvoller Wein. Zu den extrem fruchtigen Sorten gehört er nicht. Er riecht im jugendlichen Stadium nach Äpfeln, als Ausbruch nach Honig und Nüssen. Furmint treibt früh aus und reift spät. Edelfaule Trauben werden in manchen Jahren erst Ende November gelesen.

Harslevelü ist eine in Ungarn sehr verbreitete Weißweinsorte. Sie liefert charakteristisch würzige, aromatische Weine. Guter Harslevelü ist meist fruchtig, körperreich, vollmundig und etwas würzig. In Somlo hat er einen feinen Geruch nach Honig. In Süd-Transdanubien, wo diese Sorte ebenfalls zu finden ist, kann man hingegen einen Geruch nach blühenden Bäumen feststellen.

Juhfark ist eine früher in Ungarn verbreitete, inzwischen aber fast ausgestorbene Weißweinsorte. Der Name (auf deutsch „Lämmerschwanz“) stammt von der länglichen Form der Traube. Die Weine sind strohgelb und von Geruch und Geschmack her verhalten. Am Gaumen sticht die Säure und manchmal eine leichte Bitterkeit hervor. Er ist kein komplizierter, aber ein sehr gefälliger Wein. Es ist die Spezialität von Somlo.

Nach dem Reblausbefall gewann sie ihre einstige Bedeutung nie wieder zurück und ist heute nahezu ausschließlich noch in der Gegend von Somlo anzutreffen, wo sie oft haltbare Weine mit kräftiger Säure hervorbringt. Meist werden sie mit den verbreitet angebauten Sorten Furmint und Olaszrizling verschnitten. In schwachen Jahren bleibt der Wein nur mittelmäßig, in sehr guten Jahren wie z.B. 1981 können auch Ausbruchweine erzeugt werden.

Viele Reisende suchen in Somlo den Juhfark. Nur bei wenigen Betrieben ist er tatsächlich zu finden. Das Besondere dieser Sorte ist nicht ihr spezieller Charakter, sondern ihre Seltenheit. Ich konnte bei den Proben, die ich kostete, keine spezielle Eigenart finden, die es mir ermöglichen würde, die Sorte bei einer späteren Blindverkostung wieder zu erkennen.

Die Rebe ist leider sehr empfindlich gegen Frost und Oidium.

Olaszrizling ist Welschriesling, so wie er auch in Österreich gedeiht. In Ungarn ist die Sorte sehr populär, obwohl sie erst vor etwa 100 Jahren eingeführt wurde. Auf Grund ihrer Ertragssicherheit und der etwas höheren Säure wurde sie schnell beliebt.

Piros Tramini, der Rote Traminer mit seinen roten Trauben, bringt so wie auch in Österreich besonders körperreiche, sehr leicht zu erkennende Weißweine mit Anklängen nach Marillen und Rosen. Der junge Wein ist oft bereits goldgelb.

Furmint und Juhfark gehörten vor dem Reblausbefall zu den etwa 60 typischen Somlauer Rebsorten. Die Sortenvielfalt ging zum Großteil durch die Reblaus, aber auch durch die neu fußfassende Weinkultur mit ihrem Bestreben nach Sortenreinheit verloren. Nach der Verstaatlichung der Weingüter im Jahr 1945 wurde wegen des hohen Ertrages hauptsächlich Olaszrizling angebaut. Heute ist dies wieder rückläufig. Bei Neuauspflanzungen werden hauptsächlich wieder Furmint, Harslevelü und Juhfark bevorzugt.

5. Der Wein

Die drei Besonderheiten, wie zuvor erwähnt, gemeinsam mit der teilweise etwas oxydativen Ausbauweise und einer Lagerung von zwei bis acht Jahren, sowie auch der hohe Alkohol-, Extrakt- und Säuregehalt, sind für den typischen Charakter der Somlauer Weine verantwortlich. Deshalb sind sie, wie bereits in früheren Zeiten, nicht für den alltäglichen schnellen Verbrauch gedacht.

Bis zum Einfall der Reblaus war der Somlauer Wein in ganz Europa sehr bekannt, weil dieser angeblich der einzige Wein auf der Welt war, den man, ohne ihn zu konservieren, über weitere Strecken transportieren konnte, ohne daß er brach. So gelangte er auf dem Seeweg bis nach Nordamerika.

Des Weiteren wurde er als Heilwein in Apotheken verkauft, wegen Wirkung gegen Erkältungen, blutzeugenden Eigenschaften, Erleichterung der Verdauung, Reinigung der Nieren, Anregung des Appetits und Regulierung der Magensäure bei Mangel (junger Wein) und bei Überschuß (alter Wein).

Junge Weine der Sorten Juhfark und Furmint passen sehr gut zu den mit Kohl, Sauerrahm, eventuell mit Paprika gewürzten sowie mit Letscho servierten Speisen. Ein junger säurereicher Furmint mit nicht zu hohem Alkoholgehalt ist zu Süßwasserfischen zu empfehlen, z.B. zu denen vom Balaton. Scharfe Speisen wie z.B. die berühmte ungarische Fischsuppe mit Kirschaprika benötigen alkohol- und extraktreiche Weine, womöglich mit etwas Restzucker.

Die Weinpreise sind durchaus mit den österreichischen vergleichbar. Die Weine sind teilweise in 0,5 l Flaschen und teilweise in 0,75 l Flaschen abgefüllt und kosten ab Hof zwischen 400 und 800 Forint (zwischen 28 und 56 Schilling), in Geschäften und Restaurants bis zu 4000 Forint (280 Schilling). Somlauer Weine sind nach dem Tokajer die teuersten Weißweine Ungarns. Rotweine aus Villany oder Szekszard liegen in einer ähnlichen Preisklasse.

6. Tips für Weintouristen

Auf dem Gipfel des Berges befindet sich ein Aussichtsturm mit Imbiß. Von dort hat man eine sehr schöne Aussicht zum Balaton und zum Schneeberg. Weiters steht dort eine Burgruine aus dem 13. Jahrhundert, die zur Zeit restauriert wird.

Weitere Sehenswürdigkeiten sind der Tretbrunnen mit über hundert Meter Tiefe aus der Türkenzeit, drei Kapellen (Margit-, Szent Marton- und Ilona-Kapelle), zwei Wasserquellen (Sed- und Szent Marton) und ein Weinbaumuseum.

Im September 1997 wurden fünf Weinstraßen eingeweiht, die diese Sehenswürdigkeiten einschließen. Dort befinden sich auch „offene Weinkeller“, wo man den Somlauer Wein in Etappen genießen kann und manchmal auch eine Jause erhält.

Es gibt eine Landkarte des Berges, erhältlich z.B. im Hotel Somlo. Trotzdem ist es extrem schwer, Adressen zu finden. Der Berg ist von einem Labyrinth meist nicht asphaltierter schmaler teilweise steiler Straßen überzogen, die zumeist nicht beschildert sind. Vorsicht bei nächtlichen Spaziergängen! Es ist extrem schwer, wieder zum Ausgangspunkt zurückzufinden.

Daher ist es anzuraten, sich einem ortskundigen Führer anzuschließen, z.B. Hr. Stephan Spiegelberg, dessen Betrieb anschließend beschrieben ist.

Auf dem südlichen Berghang steht das Hotel Somlo mit ungefähr 60 Betten (Dusche, WC, TV, Telefon), Schwimmbecken mit Sauna und Sonnterrasse, Tennisplätzen und einem Restaurant.

Hotel Somlo ***

Somlohegy

Tel.: 0036 / 60 / 364 181

364 182

Fax: 0036 / 88 / 311 182

7. Die Weinbaubetriebe

Fazekas Borpince, „Somlovin GmbH“

H-8481 Somlovasarhely, Ady E: u. 2.

Tel.: 0036 / 20 / 423 678

Handy: 0036 / 20 / 293 371 oder
454 338

H-1027 Budapest, Bem J. u. 18.

Tel.: 0036 / 1 / 2020 711

Anmerkung: Bor heißt auf deutsch Wein, und Pince heißt Keller.

Der Familienbetrieb ist etwas höher am Südhang des Berges Somlo gelegen. Der freundliche und temperamentvolle Weinbauer Fazekas erzeugt hervorragende Weine, füllt sie im Ort Somlovasarhely im eigenen Betrieb selbst ab, verkauft sie aber nicht ab Hof.

Folgende Faßproben bekam ich zu kosten:

- Der Olaszrizling 1996 in seiner reduktiv ausgebauten Variante ist sehr fruchtig, voll und säurebetont. Weiters gibt es ihn oxydativ ausgebaut, was aber nur für Liebhaber leicht oxydativer Weine zu empfehlen ist.
- Der Harslevelü 1991 hat einen sehr deutlichen Honigton und einen angenehmen Alterscharakter.

Bela Fekete

H-8481 Somlovasarhely

Postadresse: H-8200 Veszprem, Latohegy u. 3.

Tel.: 0036 / 88 / 324 407

Dieser Betrieb in ausgezeichnete Südlage mit seinem tiefen gut temperierten Weinkeller befindet sich mitten in den Weingärten des Berges Somlo am Ende einer schmalen Straße. Hr. Fekete beschäftigt sich auch von der Theorie her sehr intensiv mit dem Weinbau, was an der Bibliothek seines Hauses ersichtlich ist.

Folgende Weine bekam ich zu kosten:

- Der Furmint 1996 (als Faßprobe gekostet) ist ein ansprechender Wein mit neutralem Charakter, der mehr an einen Olaszrizling als an einen Furmint erinnert.
- Der Juhfark 1994 ist leicht oxydativ ausgebaut. Die Identifikation der Sorte ist, wie bereits erwähnt, sehr schwierig.
- Der Harslevelü 1993 ist ein kräftiger Wein mit deutlichem Honigton und merkbarer Alterung. Er wurde von Fachleuten sehr gut beurteilt.

Imre Gvörgykovacs

H-8481 Somlovasarhely
Postadresse: H-8400 Ajka, Verseny u. 9.
Tel.: 0036 / 88 / 200 116
Handy: 0036 / 30 / 590 472

Sponsor: David Tarsas Ügyvedi Iroda
H-1026 Budapest, Gardonyi Geza u. 62.
Tel./Fax: 0036 / 1 / 176 4352

Der Betrieb, der mit einem halben Hektar Weingärten und Traubenzukauf mit strenger Qualitätsauswahl etwa 60 hl Wein im Jahr produziert, füllt seit 1992 selbst ab. Die Weingärten befinden sich am Südhang des Berges Somlo, und der Betrieb ist nicht weit von der Landstraße Nr. 8 entfernt, die südlich des Berges vorbeiführt.

Sein Großvater war als Kellermeister der Zisterzienser-Abtei in Zirc und sein Vater in der Esterhazi-Kellerei tätig. Er selbst lernte Gartenbau, ist nun aber ein wichtiger Lieferant der Spitzengastronomie. Unter anderem beliefert er das berühmte Restaurant Gundel und das Hotel Intercontinental in Budapest. 1996 präsentierte er gemeinsam mit den berühmten Rotweinproduzenten Attila Gere (mit Franz Wenninger aus Horitschon) und Ede Tiffan, beide aus Villany, ausgewählte ungarische Weine in Wien. Die Verkostung wurde vom „Collegium Vini“ veranstaltet.

Bekannt wurde der Betrieb durch den ein Jahr im Faß gereiften Harslevelü 1992, der am Budapester Weinfestival präsentiert und in der Fachpresse sehr gut beschrieben wurde.

Folgende Weine bekam ich zu kosten:

- Der Olaszrizling 1996 ist sehr duftig und fruchtig, hat Kraft, eine angenehme Fülle und eine ansprechende Säure und erinnert etwas an Pfirsiche.
- Der Traminer 1996 ist feinfruchtig, sehr sortentypisch, aber nicht aufdringlich, und hat einen intensiven Rosenduft.
- Der Harslevelü 1995 duftet nach Honig und ist voll, kräftig und säurebetont. Man sollte ihn noch einige Zeit lagern und die Flasche ein paar Stunden vor dem Trinken öffnen.

Dr. Laszlo Halla

H-8483 Somloszölös
Postadresse: H-1021 Budapest, Hűvösvölgyi ut 104-106/B ep. 4.
Postfach : Budapest 27, Pf 56. 1281
Tel./Fax: 0036 / 1 / 2742 364
0036 / 1 / 2001 969
Handy : 0036 / 30 / 508 131

Hier gibt es außer dem schönen romantischen Weinkeller noch einen großen Gastraum, der aber nicht als Restaurant genutzt wird, sondern für Parties, zu denen bedeutende Persönlichkeiten aus Ungarn eingeladen sind. Ich hatte selbst das Glück, an einer solchen Party teilnehmen zu dürfen.

Folgende Faßproben bekam ich zu kosten:

- Der Olaszrizling 1995 ist etwas oxydativ ausgebaut und süßlich.
- Der Olaszrizling 1994 wirkt etwas breit.
- Der Furmint 1995 ist sehr sortentypisch und besitzt den etwas rauheren Charakter des Furmint - ein gelungener Wein.

Spiegelberg szőlőkertje - Spiegelberg's Weingarten

Stephan Spiegelberg
H-8478 Somlojeno, Somlohegy Hrsz. 1121.
Tel.: 0036 / 30 / 560 775

Deutschland:
D-82223 Eichenau, Emmeringer Straße 1
Tel.: 0049 / (0)8141 / 382 15

Herr Stephan Spiegelberg wohnt auch in Deutschland, pendelt regelmäßig zu seinem kleinen Weinbaubetrieb auf dem Somlo-Berg und produziert hier seinen Wein. Als größter Weinbaubetrieb der Gemeinde Somlojeno am Südwesthang, mit zur Zeit einem Hektar und mehreren Weinkellern, ist er seit 1996 ein aufstrebender Produzent mit Neupflanzungen von Olaszrizling, Furmint, Juhfark und Chardonnay in Pfahlerziehung. Wegen der Umstrukturierung erzeugt er noch keine Spitzenweine, aber angenehm zu trinkende gemischte Sätze aus 30 verschiedenen traditionellen Somlauer Rebsorten (die Stöcke sind bis zu 60 Jahre alt), die hervorragend zum kräftigen ungarischen Essen passen.

Das Besondere an ihm ist, daß er die Gegend und die Weinbauern sehr gut kennt, über Somlo und die produzierten Weine sehr gut Bescheid weiß und sich ausgezeichnet als Leiter einer Exkursion durch das Gebiet eignet.

Herr Spiegelberg empfängt nach Voranmeldung Gruppen zu Speis und Trank und veranstaltet Führungen.

Folgende Faßproben bekam ich zu kosten:

- Der gemischte Satz 1996 ist ein voller robuster Wein mit angenehmer Säure, gerade so, wie man ihn gerne zu einem gut gewürzten ungarischen Essen trinkt.
- Der gemischte Satz 1995 wirkt sehr breit und leicht süßlich. Ich würde ihn zu einer scharfen ungarischen Fischsuppe empfehlen. Scharf und süß ergänzt sich sehr gut.

weitere Adressen

Karoly Fehervari
H-8483 Somloszölös
Postadresse: H-8200 Veszprem, Egry J. u. 45.
Tel.: 0036 / 88 / 320 738

Laszlo Hencz
H-8478 Somlojeno
Postadresse: H-1223 Budapest, Rozsakert u. 13.
Tel.: 0036 / 1 / 227 2077

Istvan Inhauser , „Indovin GmbH“
H-8483 Somloszölös
Tel.: 0036 / 30 / 562 741

Dieses bedeutende Weingut am Nordosthang, in dem die Sorte Juhfark gepflegt und ein schöner Altweinbestand gelagert wird, vermarktet die Weine zu sehr hohen Preisen. Da der Besitzer verweist war, konnte ich den Betrieb leider nicht besichtigen.

Jozsef Molnar
H-8481 Somlovasarhely
Postadresse: H-8477 Túskevar, Kossuth u. 9/B.
Handy: 0036 / 20 / 546 290

Matyas Tornai
H-8481 Somlovasarhely
Postadresse: H-8460 Devecser, Harsfa u. 14.
Tel.: Devecser 126 (Vermittlung)

Diese Adressen, ausgenommen Karoly Fehervari, stammen aus dem ungarischen Weinführer 1997, verfaßt von Dr. Gabor Rohaly, herausgegeben in Zusammenarbeit mit „Der neue Perster Lloyd“, der neuen deutschsprachigen Zeitung Ungarns.