Moric

Tokaj, Furmint- Hárslevelü

, 750 ml

Hungary

9870010065

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Im Ganzen gerösteter Sellerie mit Haselnuss-Miso, fermentierter Zitrone und Kräuteröl.

Gegrillter Spitzkohl mit Beurre Blanc aus gerösteten Sonnenblumenkernen, Estragon und Buchweizen.

Ravioli mit Steinpilzen, brauner Butter, Macadamia und jungen Wildkräutern.

Tasting review

by Marian Henß on 19.07.2026

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit zarten goldenen Reflexen, klar und brillant im Glas.

Nase:

Der Moric Tokaj 2024 präsentiert sich von Beginn an fernab einer primärfruchtigen Stilistik und setzt stattdessen auf Tiefe, Natürlichkeit und Eleganz. Im Vordergrund stehen ausdrucksstarke florale Noten von gelben Blüten und Margeriten, die dem Wein eine feine Leichtigkeit verleihen. Dahinter entfaltet sich eine vielschichtige Aromatik aus Pistazien und Macadamianüssen, begleitet von getrocknetem Oregano, Estragon sowie frischer Petersilie, Brennnessel und einem Hauch Wildkräutersalat. Feine Anklänge von Bienenwachs und Honigwaben verleihen zusätzliche Tiefe, ohne jemals süß zu wirken. Eine dezente Rauchigkeit, zarte Nuancen von Johannisbeerstrauchholz und etwas Wacholder unterstreichen den natürlichen Charakter des Weins. Erst im Hintergrund zeigt sich eine zurückhaltende Frucht mit Nashi-Birne, gelbem Pfirsich und gelber Pflaume, die den Kräuter- und Nussnoten lediglich einen dezenten Rahmen gibt.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein druckvoll und konzentriert, zugleich aber klar strukturiert und präzise. Ein straffer mineralischer Kern zieht sich durch den gesamten Verlauf und wird von einer warmen, dichten Mitte getragen. Die Säure ist bewusst moderat eingesetzt, sorgt jedoch für ausreichend Frische und Balance, ohne den ruhigen Charakter des Weins zu stören. Karge, steinige Mineralität bestimmt den Gesamteindruck und lässt der Frucht nur wenig Raum. Stattdessen prägen feinnussige Aromen, die floralen Nachhallnoten und die vielschichtigen Kräuteraromen das Geschmacksbild. Gerade diese Kombination aus mineralischer Strenge, natürlicher Würze und feiner Energie verleiht dem Wein Tiefe, Charakter und einen langen, ruhigen Nachhall.