Moric

Tokaj Furmint "G"

, 750 ml

Hungary

9870010067

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Saibling mit Fenchelpollen, Mairübchen und einer feinen Zitrusvinaigrette.

Kalbstatar mit Kräutergelee, Wildkräutersalat und gerösteten Mandeln.

Kaninchenterrine mit Wurzelgemüse, Meerrettich und einer leichten Kräuteremulsion.

Tasting review

by Marian Henß on 28.07.2026

Farbe:

Blasses Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen

Nase:

Die Aromatik eröffnet mit einer feinen, eleganten Kombination aus zarter gelber Frucht und weißen Blüten. Margerite, Akazien- und Mandelblüte sowie ein Hauch Orangenblüte verleihen dem Wein eine luftige, fast schwebende florale Nuance. Dahinter folgen grüne Birne, weißer Pfirsich, Khaki und etwas Cantaloupe-Melone, deren Frucht nie laut wirkt, sondern stets dezent und zurückhaltend bleibt. Immer wieder kehrt die Nase zu ihrem faszinierenden Grundmuster zurück: Frucht, Blüte und Nuss wechseln sich in einer scheinbar endlosen Spirale ab und verleihen dem Wein große Ruhe und Harmonie. Frisch gehackte Mandeln, feines Mandelgebäck und die Erinnerung an einen hellen Mandelhefezopf sorgen für eine subtile nussige Tiefe, ohne jemals süß zu erscheinen. Mit zunehmender Belüftung treten kalter Rauch, Zitronengras, Melisse und Zitronenthymian hinzu und unterstreichen den kühlen, mineralischen Charakter. Im Finale erinnern helle Sauerteignoten und eine feine Salzigkeit an frischen Brotteig und verleihen der Nase zusätzliche Komplexität und Spannung.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Furmint mit einer mittleren, hervorragend eingebundenen Säure, die jedoch von einer markanten mineralischen Struktur getragen wird. Straff, kantig und präzise setzt der Wein seinen Schwerpunkt weniger auf Frucht als vielmehr auf seine steinige, salzige und nahezu kalkige Textur. Der Wein bricht förmlich am Gaumen auf – nicht abrupt, sondern mit einer faszinierenden Präzision, die Bitterstoffe, Mineralität und salzige Spannung in den Mittelpunkt stellt. Die Frucht bleibt bewusst zurückhaltend und überlässt den floralen Nuancen sowie der kühlen Eleganz die Hauptrolle. Im Nachhall gewinnen Grapefruit, Limettenabrieb und kandierter Ingwer an Präsenz und verleihen dem Wein zusätzliche Frische und Länge. Die feinen nussigen und floralen Eindrücke aus der Nase finden sich am Gaumen erneut wieder und sorgen für ein ausgesprochen stimmiges, tiefgründiges Gesamtbild. Ein charaktervoller, geradliniger Furmint, dessen größte Stärke in seiner Präzision, seiner mineralischen Spannung und seiner außergewöhnlichen Eleganz liegt.