Moric

Tokaj Furmint "T"

, 750 ml

Hungary

9870010066

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gerösteter Spitzkohl mit Miso, Fenchelpollen, Zitronenöl und gerösteten Haselnüssen.

Gebratene Mairübchen und junge Karotten mit Kräuteremulsion, fermentierter Zitrone und Buchweizen-Crunch.

Kohlrabi in Salzkruste gegart mit Kerbelcreme, grünem Spargel, Zitronenthymian

Tasting review

by Marian Henß on 28.07.2026

Farbe:

Der Moric Tokaj Furmint T 2024 präsentiert sich in einem leuchtenden Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen

Nase:

Die Nase eröffnet mit einer beeindruckenden Vielfalt an Zitrusaromen, wobei weniger die Frucht selbst als vielmehr ihre unterschiedlichen Facetten im Mittelpunkt stehen. Kaffir-Limette und ihre aromatischen Blätter, Abrieb von Bergamotte, Limone, Limette, Meyer-Zitrone und Bitterorange entfalten ein vielschichtiges, spannungsreiches Duftbild. Kandierter Ingwer und Grapefruit verleihen zusätzliche Tiefe und Würze, während im Hintergrund dezente Noten von Cantaloupe-Melone und Nashi-Birne für eine feine Fruchtigkeit sorgen, ohne jemals den Charakter des Weines zu dominieren. Den eigentlichen Kern bilden jedoch die intensiv duftenden Kräuter. Melisse, Zitronenthymian, Kerbel, Minze, Zitronengras und ein Hauch Koriander verleihen dem Wein eine außergewöhnliche Frische und Präzision. Weißer Pfeffer sorgt für einen dezenten würzigen Akzent, während feine Anklänge von Bienenwachs und Honigwaben eine elegante Tiefe vermitteln, ohne dabei süß zu wirken. Abgerundet wird das Bouquet von einer kühlen, steinigen Mineralität, die an kalten Rauch, Gischt und Austernschale erinnert und dem Wein einen nahezu maritimen Charakter verleiht.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Furmint T kompromisslos geradlinig, straff und von einer beeindruckenden mineralischen Spannung getragen. Schlank und rassig zieht sich seine kalkige, steinige Struktur über den gesamten Gaumen und verleiht ihm enorme Präzision. Besonders faszinierend ist die Vielschichtigkeit der Zitrusaromen, die sich in ihrer gesamten Bandbreite präsentieren – von Blattwerk über Zesten bis hin zu Fruchtfleisch und Saft entfaltet sich ein vollständiges Zitrusbild, das dem Wein Lebendigkeit und Tiefe verleiht. Die Säure wirkt hervorragend integriert und unterstützt die Trinkspannung, ohne jemals dominant zu erscheinen. Vielmehr sind es die salzigen, kalkigen und fast stahligen Komponenten, die das Profil prägen und gemeinsam mit den feinen Bitterstoffen eine enorme Länge erzeugen. Im langen Nachhall kehren die frischen Kräuter, weißer Pfeffer und die eleganten Zitrusnoten eindrucksvoll zurück und verleihen dem Wein eine bemerkenswerte Frische sowie eine klare, terroirgeprägte Signatur. Ein Furmint von großer Präzision, der seine Kraft weniger aus Opulenz als aus Spannung, Mineralität und einer außergewöhnlich klaren Aromatik bezieht.