



Tokaji Furmint Demi-Sec

2018, 750 ml

Ungarn, Tokaj

9910050024

Furmint, Hárlevelü

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 21 g/l

Gesamtsäure: 6.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pochierter Hecht mit Beurre Blanc, Piment

d'Espelette und Wurzelpüree

(Fisch)

Spitzkohlrouladen mit geröstetem Blumenkohl,

Muskat und Vanille

(Gemüse & Vegetarisch)

Kantonesischer Schweinebauch mit eingelegten

Reineclauden

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.07.2023

Informationen zum Wein

Der *Tokaji Furmint Demi-Sec 2018* ist eine Cuvée aus 85 % Furmint und 15 % Hárlevelű aus der Lage Betsek. Die biodynamisch erzeugten Trauben wurden am 18. September 2018 gelesen, in Huet-Pressen langsam gepresst, im 5-Hektoliter-Fuder aus slawonischer Eiche spontan vergoren und nach 18 Monaten mit 13,5 % Alkohol, 21 Gramm Restzucker und 6,4 Gramm Säure bei 3,38 pH gefüllt.

Farbe

strahlendes Goldgelb

Nase

Der Duft des *Furmint Demi-Sec* wird von intensiven Fruchtnoten und feinstem Gebäck geprägt. Hier findet man Quitten, gelbe Birnen und Äpfel, gelbe Pflaumen und Pfirsiche, die mit etwas Vanillesahne in beste Patisserie eingebunden sind. Auch karamellisierte Äpfel, etwas Kumquats und Orangen, etwas Earl Grey, Orangenblüten und kandierter Ingwer sind vorhanden.

Gaumen

Der *Furmint* präsentiert sich seidig und viskos mit einer Fruchttiefe, die einfach herrlich ist. Der ganze gelbe Obstgarten ist wieder da und wird begleitet von herben und dadurch frisch wirkenden Noten von Grapefruit- und Bitterorangenzenzen. Auch hier ist der Ingwer wieder präsent. Abgerundet wird der stoffige *Demi-Sec* mit den Aromen von Mandeln und Karamell. Das Schönste aber ist die Säure, die zusammen mit einer lebendigen Mineralik für Frische und Druck sorgt und die Süße harmonisch ausbalanciert, sodass der *Demi-Sec* hell und in Schwingung bleibt.