Királyudvar

Tokaji Furmint Sec

2021, 750 ml

Ungarn, Tokaj

9910050030

Furmint, Hárslevelü

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	7 g/l
Gesamtsäure:	7.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Feta auf Orangen Fenchelsalat (vegetarisch)
Kabeljau Kroketten mit Harissa-Limetten-Dip
Lammfilet auf geröstete Möhren mit Honig und Erdnüssen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.08.2024

Info:
88% Furmint, 12 % Hárslevelü.
Die Lese von den Weinbergslagen Percze, Henye, Lapsis, Suba, Betsek und Nyulaszo war im September 2021, nach dem Ausbau von 8 Monaten in 100% Ungarischer Eiche (5hl, 16hl) fand die Flaschenfüllung im Juli 2022 statt.
Farbe:
Helles Strohgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:
Der 2021er Tokaji Furmit Sec von Kiralyudvar duftet nach Honigmelone, Zitrone, frischen Trauben, Blüten und Montélimar Nougat. Seine feine und verspielte Mineralität ist wunderschön in sein charmantes Aroma verwobenen, Eindrücke von Apfel- und Zitrusschale verstärken den überaus frischen Eindruck.

Gaumen:
Auf der Zunge treffen wir auf die frischen und zugleich anregenden Fruchtnoten der Nase, die verspielte und betonte Säure lässt den Speichel fließen und regt den Trinkfluss angenehm an. Feine herbe Noten machen Appetit auf die Begleitung von Essen, dass sich perfekt mit den Aromen des Weines vereint.