Moric

Tokaj Furmint "H"

, 750 ml

Hungary

9870010068

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Steinbutt mit Artischocken, geröstetem Fenchel und Zitronenthymian-Nage

Rosa Kalbsrücken mit jungen Erbsen, gegrilltem Spitzkohl, Morcheln und einer leichten Jus mit frischen Kräutern.

Im Ganzen gerösteter Sellerie mit Miso, confierter Zitrone, Haselnuss, Kerbelöl und gebräunter Butter.

Tasting review

by Marian Henß on 28.07.2026

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen

Nase:

Die Nase präsentiert sich tiefgründig und ausdrucksstark und vermittelt von Beginn an eine angenehme Wärme, ohne dabei an Frische einzubüßen. Im Zentrum steht eine harmonische Verbindung aus weißer und gelber Frucht, die die Stilistik der beiden vorherigen Weine auf elegante Weise zusammenführt. Reife Birne, weißer Pfirsich, Cantaloupe-Melone und gelber Apfel sorgen für ein saftiges Fruchtbild, das von frisch geriebenem Ingwer lebendig kontrastiert wird. Hinzu gesellen sich florale Nuancen von Akazienblüte, Margerite, Orangenblüte und Apfelblüte, die dem Wein eine feine Leichtigkeit verleihen. Würzige Komponenten wie weißer Pfeffer, Piment sowie getrockneter Majoran und Oregano sorgen für zusätzliche Tiefe, bevor frische Kräuter wie Kerbel, Melisse, Zitronenthymian und klassischer Thymian die kühle Seite des Weines unterstreichen. Mit etwas Luft treten Lavendel sowie feine Zesten von Orange und Mandarine immer deutlicher hervor und verleihen der Aromatik eine elegante, leicht herbe Frische. Ein dezent nussiger Eindruck von Mandeln und frisch gebrochener Macadamia sowie Anklänge von hellem Hefegebäck verleihen dem Wein schließlich eine weichere, reifere und einladendere Dimension. Gerade diese hefigen Noten verbinden die Frucht, Würze und Mineralität zu einem ausgesprochen harmonischen Gesamtbild und verleihen der Nase zusätzliche Tiefe und Gelassenheit.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Furmint H als der kraftvollste Vertreter der Serie. Er verbindet Fülle, Druck und Substanz mit einer bemerkenswerten Präzision und behält trotz seiner Konzentration jederzeit seine Eleganz. Die Frucht wirkt fokussiert und gebündelt wie ein Lichtstrahl, während Salz, Mineralität und eine hervorragend integrierte Säure für Spannung und Frische sorgen. Gerade dieses Wechselspiel aus warmer, reifer Frucht und kühler, kalkiger Mineralität verleiht dem Wein eine außergewöhnliche Dynamik. Mit zunehmender Länge treten die salzigen und zitrischen Komponenten immer stärker hervor und verleihen dem Nachhall eine enorme Trinkanimation. Hinter der kraftvollen Erscheinung verbirgt sich ein Wein von großer Balance, dessen Eleganz und Geradlinigkeit bis zum letzten Moment erhalten bleiben. Er erzählt von Reife, Tiefe und Herkunft gleichermaßen und verbindet Kraft mit Präzision auf beeindruckende Weise. Innerhalb der Serie wirkt er am vollständigsten, am ausdrucksstärksten und zugleich am erzählerischsten – ein Wein mit Persönlichkeit, Spannung und bemerkenswerter Länge.