

Királyudvar

Tokaji Furmint Sec

 , 750 ml

 Hungary,

 9910050030

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 7 g/l

Acidity content: 7.8 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Feta auf Orangen Fenchelsalat (vegetarisch)

Kabeljau Kroketten mit Harissa-Limetten-Dip

Lammfilet auf geröstete Möhren mit Honig und Erdnüssen

Tasting review

by Christina Hilker on 06.08.2024

Királyudvar kann man als das ungarische Pendant zur Domaine Huet an der Loire bezeichnen. Beide gehören nicht nur derselben Familie, sondern sie sind zugleich aristokratische Aushängeschilder ihrer Region. Wie an der Loire werden auch hier im Herzen des Tokaj edelsüße wie trockene Weißweine ausgebaut. Die Spannweite reicht von 5g bis weit über 400g Restzucker. Királyudvar muss in puncto Trinkfreude und Qualität keinen Vergleich scheuen! Die Wurzeln des Weinguts gehen bis in das 11. Jahrhundert zurück. Wie der Name Királyudvar verrät, was auf Deutsch Königshof bedeutet, war das Weingut über viele Jahrhunderte königlich-ungarischer Hoflieferant. 1997 übernahm Anthony Hwang das Weingut, um es wieder zu seiner alten Grandezza zurückzuführen. Seiner persönlichen Weinphilosophie entsprechend stehen bei den Weinen Präzision und Balance sowie Terroir-Ausdruck im

Fokus.

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 Zitruschale 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.