Moric

Hidden Treasures Nr.3
Balaton, Villa Tolnay

, 750 ml

Hungary

9870010064

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Steinbutt mit Beurre blanc, Fenchel und Zitrusöl.

Kalbsrücken mit Majoran, jungen Karotten und Mandelbutter.

Gerösteter Blumenkohl mit Tajin, Haselnüssen und Kräutern der Provence.

Tasting review

by Marian Henß on 11.07.2026

Der 2022er Nr. 3 der Hidden Treasures besteht aus 50 % Furmint und 50 % Riesling von den vulkanischen Basaltböden am Csobánc-Berg (Villa Tolnay). Beide Rebsorten werden getrennt ausgebaut, mindestens zwölf Monate auf der Hefe in großen Holzfässern gereift und erst anschließend vermählt.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen Reflexen und brillanter Klarheit.

Nase:

Die Nase präsentiert sich außergewöhnlich vielschichtig und bewegt sich elegant zwischen floralen, würzigen und mineralischen Facetten. Gelbe und weiße Blüten wie Jasmin, Margerite, Mandel- und Orangenblüte verleihen dem Wein eine feine, duftige Eleganz. Dazu gesellen sich gehackte Macadamianüsse und Mandeln sowie ein Hauch von Honigwaben, der jedoch keineswegs Süße vermittelt, sondern vielmehr Tiefe und Textur. Fenchelpollen und eine zarte Nuance von Kurkuma unterstreichen den würzigen Charakter. Die Zitrusfrucht steht klar im Mittelpunkt und erinnert an Orangenzeste, Mandarine, Bergamotte und Limone, während die eigentliche Frucht mit etwas Nashi-Birne und Aprikose bewusst dezent im Hintergrund bleibt. Ein Hauch weißen Pfeffers, kalkig-mineralische Anklänge und feiner kalter Rauch verleihen der Nase zusätzliche Spannung und einen eigenständigen, Terroir-geprägten Ausdruck.

Gaumen:

Am Gaumen überrascht der Wein trotz seiner warmen Herkunft mit einer beeindruckenden Kühle. Er wirkt stahlig, präzise und von einer steinigen Mineralität geprägt. Die helle Frucht bleibt stets schlank und animierend, getragen von einer moderaten, aber hervorragend eingebundenen Säure, die dem Wein Frische, Struktur und feinen Grip verleiht. Die floralen Eindrücke der Nase setzen sich ebenso fort wie die würzigen Komponenten. Besonders die leicht wachsige Textur sowie feine nussige Nuancen verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe, ohne jemals aufdringlich zu wirken. Im langen Nachhall entfalten sich erneut Kräuter wie Oregano und Majoran, begleitet von mineralischer Präzision und einer beeindruckenden Persistenz. Der Wein besitzt eine ruhige, erwachsene Ausstrahlung und entwickelt ein außergewöhnlich eigenständiges Aromenspektrum, das ihn zu einem hervorragenden Speisenbegleiter macht. Hervorzuheben ist auch, dass es sich her sensorisch viel näher im Chablis bewegt als seiner Rebsorten.