Királyudvar

Tokaji Furmint Demi-Sec

, 750 ml

Hungary,

9910050033

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Mini-Artischocken mit Blutoragen-Chutney, rote Bete und Grapefruit (vegan)

Kalbskarree mit Karotten-Mirabellen Ragout, Brokkoli und Kartoffel Pappardelle

Gereifter Gouda mit getrockneten Aprikosen und Schwarzbrot

Tasting review

by Christina Hilker on 07.08.2025

Info:
100% biodynamisch gewachsene Trauben, spontane Gärung in slawonischer Eiche, 18 Monate Reifung.
Farbe/Aussehen:
Helles Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
Der 2022 Tokaji Furmint Demi Sec von Kiralyudvar duftet nach Birne, Apfel, Quittenkompott, hellen Blüten, Anis, kandiertem Ingwer und Honig. Anklänge von Pinien, Baumrinde und salziger Mineralität geben ihm Tiefe und Komplexität. Ein Wein der neugierig macht und überaus interessant anmutet.

Gaumen:
Auf der Zunge zeigt er sich mit süß; salziger Anmutung, feiner Säure und feinherber
Note, die an Grapefruit und Bitterorange erinnert. Durch seine Power und Vielschichtigkeit wird er zum perfekten Speisenbegleiter mit hervorragendem Lagerpotential.