Királyudvar

Late Harvest Furmint Teraszok

2018, 750 ml

Ungarn, Tokaj

9910050025

Furmint

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	46 g/l
Gesamtsäure:	4.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wachtel mit sahnigem Schaum, flüssigem Ei und Périgord-Trüffel

(Geflügel)

Bang Xeo, vietnamesische gefüllte Crêpes

(Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte)

Apfel-Tarte

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.07.2023

Informationen zum Wein

Der *Late Harvest Furmint »Teraszok« 2018* stammt aus der Lage Lapis. Die biodynamisch erzeugten Trauben wurden am 21. 9. 2018 gelesen, danach langsam gepresst, in 2,25-Hektoliter-Fudern aus slawonischer Eiche spontan vergoren und nach sechs Monaten mit 13,5 % Alkohol, 46 Gramm Restzucker und 4,9 Gramm Säure bei 3,4 pH gefüllt.

Farbe

strahlendes, eher helles Goldgelb

Nase

Der *Late Harvest Furmint »Teraszok«* duftet beeindruckend trocken, dunkel und würzig nach gemälzter Zichorie, etwas Tabak und Stein, getrockneten Aprikosen, Waldpilzen und schwarzem Tee. Dazu kommen Noten von grünen und gelben Äpfeln sowie zitrische Noten.

Gaumen

Am Gaumen wird der Auftakt gleichermaßen von Süße und Säure getragen. Dabei kann man auch hier eine Mischung aus Frucht und dunkler wie auch steiniger Würze im Zusammenspiel mit sauberer und eleganter Botrytis feststellen. Reifes Steinobst, knackiges und reifes Kernobst sowie Saft und Schalen von Zitrusfrüchten verbinden sich mit Pilzen und Tee. Die Säure wirkt am Gaumen dezenter, als es die Nase vermittelt hatte.