

# Királyudvar

## *Tokaji Hárslevelü Lapis*

 2011, 750 ml

 Ungarn, Tokaj

 9910050019

 Hárslevelü

Alkoholgehalt: 1.550,0 %

Restsüße: 32 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Kapaun in Vin Jaune mit Morcheln und Crème**

(Geflügel)

**Kalbsbries Rumohr nach Eckart Witzigmann**

(Fleisch)

**Safran-Risotto mit geräuchertem Aal**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.10.2022

## Informationen zum Wein

Der Lapis ist ein Wein aus 100 % Hárslevelü, dem Lindenblättrigen. Die Frucht stammt aus dem Weinberg Lapis und wurde am 28. Oktober 2011 gelesen. Nach dem Pressen und der spontanen Vergärung wurde der Wein für fünf Monate im 5-Hektoliter-Holzfass aus slawonischer Eiche ausgebaut und mit 15,5 % Alkohol, 32 Gramm Restzucker und 6 Gramm Säure gefüllt.

## Farbe

helles Bernstein, tendenziell kupferfarben

## Nase

Der *Lapis* ist ein leicht herber und malzig duftender *Tokaji* aus der eher seltenen Rebsorte Hárslevelü, der Lindenblättrigen. Der Wein wirkt schon im Duft absolut eigenständig und erinnert leicht an die Bittermandel-Noten von Kirschkernen, Grapefruitschalen und Bitterorangen sowie an Quitten, Ingwer und Eisenkraut mit Nüssen. Vor allem aber sticht der malzige und rauchige Charakter hervor, der leicht an Islay-Whiskys erinnert.

## Gaumen

Der *2011er Tokaji Lapis Hárslevelü* wirkt am Gaumen im ersten Moment fast ölig konzentriert und füllig. Die Süße kleidet den Gaumen aus, wird aber schnell von der vibrierenden Säure und Mineralität sowie einem beeindruckenden Gerbstoff eingefangen. Das ist auch am Gaumen ein völlig eigenständiger, zunächst sogar irritierender weil ungewohnter Eindruck, der aber schnell einer Begeisterung für diese Schöpfung Platz macht. Viskos, cremig, dann druckvoll und nach vorne schiebend, fest und herb, malzig und rauchig, zitrisch und gelbfruchtig ist der Wein, und das alles zugleich.