

Királyudvar

Tokaji Cuvée Patricia

 2012, 500 ml

 Ungarn, Tokaj

 9910050004

 Muskateller

Alkoholgehalt: 1.000,0 %

Restsüße: 133 g/l

Gesamtsäure: 6.5 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Birnensorbet mit in Honig geschwenkten Nüssen

(Sorbet, Eis, Kernobst, Nüsse (Schalenobst))

Entenpaté mit hellem Früchtebrot

(Ente, Obst & Nüsse)

Orangentarte mit Minze

(Tarte, Kuchen, Südfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.10.2016

Christoph Raffelt: Auch am Gaumen zeigt sich der edelsüße Muskat wunderbar kühl, frisch und hell mit einer pikanten, mineralischen Säure und einem ganzen Korb voller gelber Früchte. Apfel, Birne, vor allem aber Zitronen und Grapefruit und ein Stück Bitterorange werden von Kräutern, einem Hauch Blütenhonig und einer leicht herben, wiederum erfrischenden Note begleitet. So tänzelnd, so schwebend leicht und trotzdem intensiv kann Tokaji sein.

Királyudvar

Wer an Tokaji denkt, hat möglicherweise zuerst Bilder des Habsburger Hofes vor Augen und Geschichten der K.u.K.-Monarchie. Wohl kaum ein Wein ist so eng mit den königlichen Höfen und deren Prestige verbunden, wie der Tokaji. Entsprechend waren die edelsüßen Weine auch immer »der Wein der Könige und der König der Weine«, wie Ludwig XIV. es umschrieben haben soll. Eines der Häuser, die schon sehr früh den ungarischen Hof mit Weinen beliefert haben, ist Királyudvar, was so viel heißt wie »der Hof der Könige«. In der goldenen Zeit des Tokaji vom 16. bis ins 18. Jahrhundert gehörten die Tokaji Aszú von Királyudvar zu den berühmtesten der Welt.

Informationen zum Wein

100 % Muskotály (Gelber Muskateller). Auslese aus dem Danczka-Weingarten. Der Wein reift nach spontaner Gärung sieben Monate in gebrauchten 225-Liter-Fässern aus ungarischer Eiche.

Farbe

Zitronengelb mit silbernen Reflexen

Nase

Die Cuvée Patricia öffnet sich mit einem hellen, floralen und herrlich intensiven Duft von Lindenblüten, Muskat, Orangenblüten, Zitronen, Williams Christ-Birnen und einem Hauch von gebackenen Früchten. Obwohl alles leicht wirkt und schwebt, gibt es doch eine Verbindung zum Boden, zu Gestein, zu frischem Salbei und Minze.

Gaumen

Auch am Gaumen zeigt sich der edelsüße Muskat wunderbar kühl, frisch und hell mit einer pikanten, mineralischen Säure und einem ganzen Korb voller gelber Früchte. Apfel, Birne, vor allem aber Zitronen und Grapefruit und ein Stück Bitterorange werden von Kräutern, einem Hauch Blütenhonig und einer leicht herben, wiederum erfrischenden Note begleitet. So

tänzelnd, so schwebend leicht und trotzdem intensiv kann Tokaji sein.