## Királyudvar

# *Tokaji 6 Puttonyos Aszú*

**2012, 500 ml**

**Ungarn, Tokaj**

**9910050022**

**Furmint, Hárslevelü**

**Alkoholgehalt:** 10,0 %

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Kalbsbries mit karamellisierten Birnenquitten**

(Fleisch)

**Fester Blauschimmelkäse mit Stilton, Stichelton und Table Water**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Tarte von der Geflügelleberpastete mit Pistazien und Quatre Épices**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.10.2022

Informationen zum Wein

80 % Furmint und 20 % Hárslevelű aus den Lagen Danczka, Lapis, Becsek und Percze mit vulkanischem Boden wie etwa weißem Rhyolith-Tuff. Gelesen wurde im September 2012. Bei einem *6 Puttonyos* werden sechs Bütten edelfauler Beeren à 22 Kilo zu 136,5 Litern Grundwein gegeben. Nach dem 28 Monate dauernden Ausbau in 5-Hektoliter-Fudern aus slawonischer Eiche reift ein *6 Puttonyos* noch einmal mindestens sechs Jahre, bevor er in den Verkauf kommt. Er wurde gefüllt mit 10 % Alkohol, 207 Gramm Restzucker und 9,3 Gramm Säure-

Farbe

orange bis bernsteinfarben

Nase

Der *Tokaji Aszú 6 Puttonyos* wirkt nicht nur in der Farbe jung und intensiv, sondern auch im Duft. Lindenblüten und Orangenblüten sind hier die intensivsten Marker, untermalt von Minze, Rauch und Safran. Dazu kommen kandierter Ingwer, Orangenschalen, etwas Ananas, Softaprikosen, Birnen und Quitten sowie ein wenig Honig, Eiche und Kandis. Das ist herrlich dicht und fesselnd.

Gaumen

Am Gaumen besitzt der *Tokaji Aszú 6 Puttonyos* die perfekte Balance aus Dichte, Cremigkeit und Säure. Das wirkt höchst elegant, komplex und lebendig mit jeder Menge Steinobst in frischer und getrockneter Form, Ingwer und Safran, schwarzem Tee und Karamell. Hervorstechend wirkt die saftige Bitterorange, die an Old English Marmelade mit dunklem Zucker erinnert. Im Finale stimmt einfach alles: die Länge, die gleißende Säure, die elegante Süße, das Herbe und Bittere. Alles zusammen wird dem*Tokaji* über Jahrzehnte erhalten bleiben und immer noch komplexer werden.