Moric

Hidden Treasures Nr.2

Somlo, Kis Tamas

2021, 750 ml

Ungarn

9870010020

Furmint, Hárslevelü, Welschriesling

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Mairübchen und Maiwirsing mit weißem Spargel in Zitronen-Kerbel Butter

(Gemüse & Vegetarisch)

Maischolle in Zitronenbutter mit jungem Rübstiel

(Fisch)

Stubenküken mit Spargel-Ragout

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.05.2023

Hidden Treasures ist ein Projekt von Roland Velich, Moric. Zusammen mit Partner Winzern aus Ungarn möchte er die Schätze Ungarns in die Weinwelt zurück bringen. Das Projekt Nummer 2 realisierte Velich nördlich des Balaton zusammen mit Kis Tamás aus Nagy-Somló. Der Wein ist eine Cuvée aus Lindenblättrigem (Hárslevelü), Furmint und Welschriesling und wurde im großen Holz ausgebaut.

Farbe:
Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:
Die Nase quasi programmatisch nach Lindenblütentee, Kernobst wie Äpfeln, Birnen und puscheligen Quitten. Flankiert von frischen Küchenkräutern wie Kerbel und Borretsch hat er eine distinktiv saline Seite, die an nasse Tafelkreide und dank seiner filigranen Reduktion an Flintstein erinnert. Präzise, klar und unverschnörkelt avisiert die Nase einen aufrechten Schluck.

Mund:
Im Antrunk ist der 2021 Hidden Treasures Nr. 2 Somlo, feat. Kis Tamas und Moric straff mit festem Biss und vertikalem Charakter. Mit seidigem Schmelz und pikanter Würze spannt sich der aromatische Bogen vom Antrunk bis ins lange Finish. Die herbe Phenolik schmiegt sich an die agile Säure, der salzige Charakter des Weine befeuert das karge Understatement des Weines. Fokussiert, klar und gradlinig fliesst er seinem kühlen Finish entgegen.