



**Királyudvar**

# *Tokaji Cuvée Ilona*



2016, 500 ml



Ungarn, Tokaj



9910050028



Furmint, Hárslevelü, Muskateller

Alkoholgehalt: 10,0 %

Restsüße: 158 g/l

Gesamtsäure: 9.1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Krustentier-Bisque mit Kaisergranat-Safran-Kohl-**

**Tartelette**

(Meeresfrüchte)

**Windbeutel mit kandierten Früchten und Vanille-**

**Karamellsahne**

(Dessert)

**Blaukäse mit Tablewater und festem Gewürzbrot**

(Käse)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.07.2023

## Information zum Wein

Die *Tokaji Cuvée »Ilona«* ist eine Cuvée spät gelesener Trauben von 60 % Furmint, 25 % Hárslevelű und 15 % Sárga Muskotály aus den Weinbergen Betsek, Suba, Danczka und Lapis.

Gelesen wurde vom 26. bis 28. Oktober 2016. Der Wein wurde über fünf Monate hinweg in einem 2,5-Hektoliter-Fass aus slawonischer Eiche ausgebaut und mit 10 % Alkohol, 158 g/l Restzucker und 9,1 Gramm Säure bei 3,26 pH abgefüllt.

## Farbe

leuchtend bernsteinfarben

## Nase

Der *Tokaji »Ilona«* duftet fast zurückhaltend dezent, dafür aber sehr elegant und fein nach kandierten Orangenschalen, Kumquats und reifem Steinobst. Dazu kommen Noten von schwarzem Tee, etwas türkischem Mokka mit Kardamom, Bienenwachs und Cointreau.

## Gaumen

Am Gaumen ist das ein viskoser, konzentrierter, ausladender Dessertwein, der aber vor Energie nur so strotzt. Mehr als 9 Gramm Säure schieben die große Menge an Restzucker gnadenlos über den Gaumen und sorgen für Frische und Vitalität. Dabei wirken Restsüße wie auch Säure zusammen mit der reifen, saftigen, teils frischen, teils rosinierten Frucht und auch der leicht scharfen Würze wie aus einem Guss und münden in einen Fluss, der kaum enden will. Im Finale paart sich all das mit einer feinen Salzigkeit und einem Aufguss von schwarzem Tee. Die Säure wird auch bei diesem Jahrgang wieder dafür sorgen, dass man den *Tokaji »Ilona«* über Jahrzehnte hinweg einlagern kann.