

 **Királyudvar**

# *Tokaji Cuvée Patricia*

 2018, 500 ml

 Ungarn, Tokaj

 9910050026

 Muskateller

**Alkoholgehalt:** 11.00,0 %

**Restsüße:** 153 g/l

**Gesamtsäure:** 8.9 g/l

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Bleu de Chèvre mit Birnen-Chutney**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Entenpaté mit hellem Früchtebrot**

(Geflügel)

**Zitronentarte mit Salbei**

(Dessert)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.07.2023

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.

Informationen zum Wein

Aus 100 % Sárga Muskotály (Gelber Muskateller) besteht diese Auslese aus dem Danczka-Weingarten. Die Trauben wurden am 17. und 18. September 2018 gelesen. Der Wein reifte nach spontaner Gärung in 2,25-Hektoliter-Fudern aus slawonischer Eiche. Nach sechs Monaten wurde er mit 11 % Alkohol, 153 Gramm Restzucker und 6,87 Gramm Säure bei 3,29 pH gefüllt.

Farbe

strahlendes Goldgelb

Nase

Die *Cuvée »Patricia« 2018* präsentiert sich fein und elegant mit einem Auftakt von Lemoncurd und Vanille in noch lauwarmem Blätterteig. Darüber liegen Noten von Lindenblüten und Rosen, darunter etwas kühler Stein und Minze. Man erahnt die Konzentration und Süße, aber im Duft wirkt der Wein beschwingt und hell.

Gaumen

Auch am Gaumen hat man all das, was schon die hinreißend schöne Nase ausgemacht hat – nur um einige Ebenen erweitert. Da wäre die leicht viskose seidige Cremigkeit zu nennen, die für Noblesse sorgt. Da ist ferner die Säure, die präsent und vital ist, die 153 Gramm Restsüße balanciert, sich aber keineswegs in den Vordergrund spielt. Da ist zusätzlich noch das dezent Bitter-Herbe von in Limoncello eingelegten Zitronenschalen, wiederum eine Komponente von Minze, aber auch etwas Salbei, was zusammen den Gesamteindruck noch komplexer macht. Schließlich hat man den Eindruck, dass die *Cuvée »Patricia«* zum Finale hin immer heller und schwereloser wird, trotz der Konzentration und Fülle, die der Wein besitzt.