Moric

Hidden Treasures Nr.1 Tokaj, Gergö Filep

2022, 750 ml

Ungarn

9870010047

Furmint

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Im Wachs gegarter Bachsaibling mit Mairübchen

Gelbe Bete mit Pollen-Vinaigrette und Portulak

Veganer Bratling mit grobem Senf und geröstetem Sauerteig-Baguette

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.07.2024

Farbe:

Blasses Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Der Furmint aus 2022 vereint in der Nase frisch gehackte Mandel und getrocknete Kräuter. Zur Mandel gesellt sich etwas Marzipan sowie Bratapfel und karamellisierte Birne. Die Kräuter bauen sich aus Bohnenkraut, Majoran, Salbei und Thymian auf. Dazu wirkt er kreidig bis kalkig, also steinig kühl. Er ist ein absoluter Purist. Eigenständig. Einzigartig. Ein Hauch Bienenwachs, Honigkerze, aber auch Akazienhonig sowie Fenchelpollen runden ihn sehr markant ab. Es bleibt spannend, wie sich dies in der Nase zeigen wird.

Gaumen:

Glücklicherweise wirkt er am Gaumen zwar aufgeweckt, aber völlig unaufgeregt. Seien abstrakte Aromatik zeigt sich hier harmonisch und stimmig. Bei mittlerem Druck und zartem Schmelz ist Platz für die Honig-Aromatik. Gleichzeitig bleibt er seinem steinigen bisweilen kreidig-kargen Eindruck treu. Also völlig ohne Süße und diese Nektar-artigen Eindrücke sind rein aromatischer Natur. Dafür brillieren umso mehr die getrockneten Kräuter sowie sein charmanter, nussiger Charakter.