Királyudvar

Tokaji Esszencia

2001, 500 ml

Ungarn, Tokaj

9910050008

Furmint, Hárslevelü

Alkoholgehalt:	4,0 %
Restsüße:	464 g/l
Gesamtsäure:	15.8 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gereifter Roquefort

(Käse, Blauschimmel)

Gebratene (ungestopfte) Gänseleber pur

(Geflügel, ungestopfte Gänseleber)

Frische Rehleber auf Beifussbrioche

(Innereien, Leber)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.11.2016

Farbe:

Tiefes Bernstein.

Nase:

Die Nase zeigt sich gleich einem Kaleidoskop oder dem Facettenauge einer Fliege von sagenhafter Vielschichtigkeit und Vielfalt. Leicht würzige Noten im Auftakt erinnern an weißen Pfeffer und hellen Drehtabak bevor die edelfaule Aromatik der botrytisierten Beeren durchscheint und von leichten Karbolnoten unterlegt wird, die an einen guten Islay-Whiskey erinnern. Es folgen Quittenbrot, Pfirsichdicksaft und Honigwaben, satt gefüllt und tropfend bevor sich ein alter Ledersessel und ein Tiegel Bohnerwachs ins Bild schieben. Auf dem Tisch eine Schale Rosinen. Stilleben.

Mund:

Im Antrunk ist die 2001 Essencia von Királyudvar scheinen die 464 Gramm Restzucker erstaunlich gut verpackt. Viskös am Gaumen mit öliger Textur und hoher Dichte erinnert er an Darjeeling Tee, Orangenöl und Orangeat und wird von einem reifen und feinen Säurenerv balanciert. Ein Aromen-Feuerwerk mit ambrosialem Nachhall und Perspektive für die nächsten 50 Jahre - Minumum.