

Királyudvar

Tokaji Muscat Danczka SGN

 2021, 750 ml

 Ungarn, Tokaj

 9910050027

 Muskateller

Alkoholgehalt: 1.000,0 %

Restsüße: 232 g/l

Gesamtsäure: 8.6 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Varianten vom Blauschimmelkäse auf Tablewater

(Gemüse & Vegetarisch)

Allerlei von der Ente wie karamellierte Flügel, Paté

und Leber

(Geflügel)

Mallorquinischer Orangen-Mandelkuchen

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.07.2023

Informationen zum Wein

Der *Tokaji Muscat SGN (Sélection de Grains Nobles) »Danczka« 2021* ist ein Muskateller aus der gleichnamigen Lage. Die biodynamisch erzeugten Trauben wurden langsam gepresst und in einem 2,25-Hektoliter-Fuder aus slawonischer Eiche spontan vergoren und nach zwölf Monaten mit 10 % Alkohol, 232 Gramm Restzucker und 8,6 Gramm Säure bei 3,48 pH gefüllt.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Den *Tokaji Muscat* würde man zuerst nicht unbedingt bei den Tokajern einsortieren. Der deutliche Muskat-Ton erinnert eher an Pantelleria oder das Roussillon. Und doch hat die Muskat-Beerenauslese in Ungarn eine Tradition – zum Glück; denn es duftet intensiv nach kandierten Aprikosen, Nektarinen und Pfirsichen, Orangen und Ingwer. Dazu gibt es auch frische Kumquats- und Grapefruitnoten, etwas Mango und natürlich auch Noten von Mandeln, Brioche und frischem Muskat. Vor allem aber duftet der Wein trotz aller Konzentration klar, hell und frisch.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *2021er Muscat »Danczka«* viskos und seidig, mundfüllend saftig und hoch konzentriert. Trotz der 232 Gramm Restzucker aber verklebt hier nichts. Der Wein wird vielmehr von einer vitalen Säure und Mineralität getragen, die diesen mächtigen Restzucker fast spielerisch in Schach hält. All die genannten Früchte sind natürlich wieder präsent. Dazu kommen Anklänge von Muskat, Rose und etwas Karamell, die den Wein in ein ellenlanges Finale tragen.