

Tokaj »Öreg Kiraly Dülo« Aszú 6 puttonyos

Barta Pince

Was sich hinter dem Begriff »Aszú« verbirgt, erfahren Sie hinter diesem Link. Es lohnt sich, dies wissen zu wollen, will man diesem edlen Süßwein, einem der großen dieser Welt, sinnlich gerecht werden.Aszú steht grundsätzlich für eine edelsüße Auslese, hier aus dem historischen Königsweinberg »Öreg Király-dulo« in Tokaj. Im Jahrgang 2016 setzte der Befall mit Edelfäule (Botrytis Cinerea) schon früh ein, so daß die Säure in den Beeren erhalten blieb. Deshalb erweist sich der Jahrgang als besonders komplex, als besonders wertvoll im Mundgefühl und in der Balance von Süße zu Säure als aufregend, lebendig und betörend harmonisch.

Ein großer Aszú-Wein, der hohen Restzuckergehalt mit fast unendlichem Alterungspotenzial verbindet. Insbesondere die Rebsorte Furmint, die hier ausschließlich enthalten ist, entwickelte 2016 außergewöhnliche Botrytis-Qualität. Ihre Beeren wurden 18 Stunden lang im gärenden Furmint-Grundwein eingemaischt, der Saft abgepresst und dieser dann drei Wochen lang in Eichenfässern vergoren. Nach der Gärung wurde der Wein gekühlt und umgefüllt und reifte dann 24 Monate lang in 228-Liter-Fässern aus ungarischer Eiche.Im Duft der Einfluß der Edelfäule in edelster Expression und Konzentration. Im Mund dicht, cremig, fast viskos und supersüß mit immerhin 245 g/l Restzucker. Ein extrem hochwertiger Aszú also, dessen Süße aber vibrierend frisch und lebendig wirkt, weil sie von einer rassig frischen Säure gepuffert wird (13 g/l), die man kaum spürt, aber für eine Harmonie im Mundgefühl sorgt, die richtiggehend süchtig macht. Die perfekte Balance von Süße und Säure. Großes Kino. Weltklasse, auf ihre Art einmalig in der Welt des Weines.

Bleibt, einmal geöffnet, über viele Monate genießbar.

Alkohol: 9.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2055+
Restzucker: 244,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Biologisch, nicht zertifiziert
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 2,84

0,375l
UTW16206

K&U
www.weinhalle.de