

DIVO

Weinkultur
seit 1936



Tokaji Furmint Úrágya

Tokaji DHC
Szepsy

Region : Tokajer, Ungarn.

Bezeichnung : Tokaji DHC.

Domäne : István Szepsy.

Rebsorten : 20% Hárslevelü, 80% Furmint

Jahrgang : 2017

Zu probieren bis : 2037

Auszeichnungen : Jancis Robinson: 17+/20

Anblick : helles, strahlendes Gelb.

Geruch : noch relativ verschlossen, Aromen von zerbrochenen Steinen und Sauerampfer sowie feine Noten von Zitrusfrüchten (Fruchtfleisch und Schale).

Geschmack : reichhaltiger, runder Gaumen, mit lebhafter Säure und schöner, kreidiger Textur. Das Finale ist langanhaltend, geprägt von Kräuternoten und Zitrusfruchtschalen. Im Rückgeruch dominieren Noten von Muskateller und Rosen.

Schlussbewertung : einzigartig, sehr einnehmend und intellektuell, mit viel Tiefgang und grossem Potential!

Servieren : bei 12° C. Lammtajine mit getrockneten Aprikosen, gebratener Knollensellerie mit Baumnüssen und Thymian, alter Gruyère.

István Szepsy ist der unangefochtene König der grossen Süssweine aus der Region Tokaj. Seit einigen Jahren produziert er auch trockene Furmintweine von stratosphärischem Niveau. Dieser Lagenwein stammt von einer 1,24 ha kleinen, 1964 bestockten Parzelle mitten im wundervollen Terroir von Úrágya.

Alkoholgehalt : 14%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 93897 75 2017 **Preis für Mitglieder :** 60.10

Katalogpreis : 66.70