Château Dereszla

Das historische Weinanbaugebiet Tokaj seit 1406

Von Qombucha

Angebotsdetails



SZAMORODNI ÉDES 2018

Ein grosszügiges Bouquet aus Honig und getrockneten Aprikosen steigt aus dem Glas empor, unterstrichen von Noten gerösteter Nüsse und Mandeln, die auf die Fasslagerung und die für den Szamorodni-Typ typische Trinkreife hinweisen. Nach dem Belüften entfalten sich Eindrücke von eingemachter Orangenschale und ein subtiler üppig-reicher Anklang – ein typisches Merkmal der Weinbereitung aus ganzen Trauben, bei der Beeren mit Edelfäule und gesunde Beeren gemischt werden. Am Gaumen ist der Wein füllig und seidig, getragen von einer frischen Säure, die die Süsse abmildert, ohne ihn jemals schwerfällig wirken zu lassen: Die Restsüsse entfaltet sich rund, vor einem leicht rauchigen Hintergrund, der an das vom Weingut selbst beschriebene Unterholz erinnert. Das lange und mineralische Finale lässt die Anklänge von Trockenfrüchten und süsslichen Gewürzen nachklingen, mit einer Spannung, die auf ein schönes Lagerpotential hindeutet.

Stil

Süsswein/Dessertwein

Land

Ungarn

Region

Tokaj-Hegyalja

Appellation

Tokaj AOC

Anbaumethode

Unfiltriert

Rebsorten

70% Furmint, 30% Hárslevel

Terroir

Reben aus den 25 Premier-Cru-Lagen des Weinguts (insbesondere Lapis, Henye, Hatalos, Zsadány und Várhegy), auf Böden vulkanischen Ursprungs, durchsetzt mit Löss und kalkhaltig, reich an Eisen.

Weinbereitung

Szamorodni-Methode: Ganze Trauben werden so wie sie sind gepresst, wobei Beeren mit Edelfäule und gesunde Beeren vermischt werden, ohne dass – anders als beim Aszú – eine Beere-für-Beere-Auslese erfolgt.

Ausbau

1 Jahr im Eichenfass

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2045+

Servicetemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

10.5% vol

Restzucker

130.3 g/l

Verfügbare Grössen

50cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Gebratener Terrine mit gewürztem Quittenkompott · dünner Tarte mit Walnüssen und Kastanienhonig · gereiftem Berg-Tome und frischen Walnüsse

Château Dereszla

Das historische Weinanbaugebiet Tokaj seit 1406

Von Qombucha

Angebotsdetails



ASZÚ 5 PUTTONYOS 2007

Dieser Jahrgang 2007 zeigt auf Anhieb einen fruchtigen und frischen Gaumen, bei dem sich Zitrusfrüchte mit exotischen Früchten und Trockenfrüchten auf einem Honiguntergrund vermischen, der sich beim Belüften verstärkt. Die Prägung des Furmint dominiert, unterstützt von 30% Hárslevel, die Rundheit und Komplexität verleihen. Am Gaumen findet der Restzucker, ausgeprägter als beim 2009er, dennoch eine schöne Balance dank einer schönen Säure, die das Gesamtbild strafft. Die Textur ist dicht, ohne an Frische zu verlieren, und die Akzente von Trockenfrüchten halten sich dauerhaft. Das Finale, lang und intensiv, verlängert die Anklänge von Zitrusfrüchten und Honig bis zu einem anhaltenden Nachgeschmack, Zeichen eines schönen Reifepotentials.

Stil

Süsswein/Dessertwein

Land

Ungarn

Region

Tokaj-Hegyalja

Appellation

Tokaj AOC

Anbaumethode

Unfiltriert

Rebsorten

Furmint 70 %, Hárslevel 30 %

Terroir

Rebberge verteilt auf vulkanischen Böden (Andesit und Rhyolith-Tuff) und Lössböden, innerhalb der Premier-Cru-Lagen des Weinguts

Weinbereitung

Mazeration von 5 Körben (Puttonyos) à 20 kg Aszu-Trauben in Weisswein

Abpressen und Gärung im Tank

Ausbau

2 Jahre im Fass aus Eiche, dann 1 Jahr Flaschenreife

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2050+

Servicetemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

10% vol

Restzucker

160 g/l

Verfügbare Grössen

50cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Dünner Tarte mit eingemachten Zitrusfrüchten und Orangenschalen · Trockenfrüchten und gewürzten Nüssen zum Abschluss des Essens · gebratener Terrine mit Schmelz und Quittenkompott mit Honig

Château Dereszla

Das historische Weinanbaugebiet Tokaj seit 1406

Von Qombucha

Angebotsdetails



ASZÚ 5 PUTTONYOS 2009

Die Frische dominiert schon beim ersten Riechen, getragen von eingemachten Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und Trockenfrüchten, mit einem Hauch von Honig, der auf die 70% Furmint hinweist, die überreif geerntet wurden. Der Hárslevel verleiht dem Wein eine dezente blumige Note, die das Geschmacksprofil abrundet. Der Gaumen ist lebhaft und präzise: Der Restzucker von 152 g/l steht in bemerkenswerter Balance zu einer Säure mit Spannung, wodurch trotz der Konzentration jegliche Schwere vermieden wird. Der Auftakt bleibt klar, die Textur ist seidig, ohne schwer zu wirken, und die Akzente exotischer Früchte kehren immer wieder zurück. Das Finale, lang und intensiv, klingt mit Eindrücken von Honig und Zitrusfrüchten aus, die noch lange nach der Verkostung nachklingen und auf eine gute Lagerfähigkeit hindeuten.

Stil

Süsswein/Dessertwein

Land

Ungarn

Region

Tokaj-Hegyalja

Appellation

Tokaj AOC

Anbaumethode

Unfiltriert

Rebsorten

70% Furmint, 30% Hárslevel

Terroir

Rebberge verteilt auf vulkanischen Böden (Andesit und Rhyolith-Tuff) und Lössböden, innerhalb der Premier-Cru-Lagen des Weinguts

Weinbereitung

Mazeration von 5 Körben (Puttonyos) à 20 kg Aszu-Trauben in Weisswein

Abpressen und Gärung im Tank

Ausbau

2 Jahre im Fass aus Eiche, dann 1 Jahr Flaschenreife

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2050+

Servicetemperatur

8–10°C

Alkoholgehalt

11.5% vol

Restzucker

152 g/l

Verfügbare Grössen

50cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Dünner Tarte mit eingemachten Zitrusfrüchten und Orangenschalen · Salat aus exotischen Früchten und gewürzten Trockenfrüchten