

## Tokaj blend 2023 Furmint Hárslevelü

### DOMEIN

Roland Velich richtte in 2001 Moric op en ontketende daarmee een revolutie in de Oostenrijkse wijnwereld. Door zich volledig toe te leggen op de druif Blaufränkisch, blies hij een belangrijk onderdeel van de Pannonische wijncultuur nieuw leven in. Vandaag behoren de Blaufränkisch-wijnen van Moric tot de beste ter wereld. Waar de Oostenrijkse wijntraditie zich doorgaans op het westen en zuiden richtte, keek Velich juist oostwaarts – naar Hongarije. Zijn project Hidden Treasures verkent minder bekende maar historisch rijke regio's als Somló, het Balatonmeer en Tokaj. Furmint uit Tokaj werd in de 18e eeuw al de 'koning der wijnen' genoemd, destijds vooral in zoete vorm. Tegenwoordig is droge Tokaj Furmint fascinerend door zijn fijne en delicate karakter, dat het veranderende klimaat van de regio op gevoelige wijze weerspiegelt. De wijnen die Moric in Tokaj maakt, laten Furmint schitteren in een stijl die tegelijk modern én tijdloos is. De omstandigheden zijn ideaal: een continentaal klimaat, droge zomers en een lang groeiseizoen. Door de eeuwen heen heeft Furmint bewezen perfect te passen bij de bodems en het klimaat van Tokaj. De eerste vier Tokaj-wijnen van Moric volgen dezelfde filosofie als zijn Blaufränkisch-lijn: een zorgvuldig gemaakte instapwijn – Furmint-Hárslevelü – naast drie expressieve single-vineyardwijnen: Furmint G, Furmint T en Furmint H. Samen vormen ze een hernieuwde, heruitgevonden Tokaj – moderne klassiekers in wording. Ze worden met lof ontvangen door de internationale wijnpers en omschreven als 'radicaal delicaat': wijnen die niet schreeuwen, maar fluisteren met diepgang. De productie is zeer beperkt, wat ze extra gewild maakt voor kenners.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

De neus onthult direct het expressieve aromatische karakter van Hárslevelü: klassieke lindebloesem en honing, een vleugje vlierbloesem en verfijnde specerijen als kruidnagel en nootmuskaat. Furmint laat zich gelden met lagen van rijpe appel, peer, limoen en subtiele kruidigheid, wat zorgt voor indrukwekkende complexiteit. In de mond neemt Furmint het voortouw met een citrusachtige, minerale kern, terwijl Hárslevelü rondheid en florale charme toevoegt. De zuren zijn aanwezig maar verfijnd, goed geïntegreerde tannines geven structuur en grip. De smaak is gelaagd en levendig – ziltige mineraliteit, een hint van rokerigheid en tonen van gebakken appel en rijpe peer. Het florale karakter houdt aan tot in de lange, verfrissende afdronk.

### DRUIVENRAS

Furmint en Hárslevelü

### GASTRONOMIE

Gegrilde dorade met citroenboter en verse kruiden. Ceviche van zeebaars. Sushi of sashimi. Gebakken kabeljauw met beurre blanc. Groentetempura met ponzu. Gegrilde groene asperges met hazelnoot en Parmezaan. Salade met venkel, sinaasappel en zachte geitenkaas. Kip met citroen en rozemarijn uit de oven.



**BEWAARTERMIJN** 2025-2029

**LAND** Hongarije

**STREEK** Tokaj

**OOGSTJAAR** 2023

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Moric

**ALCOHOL** 12,5%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant