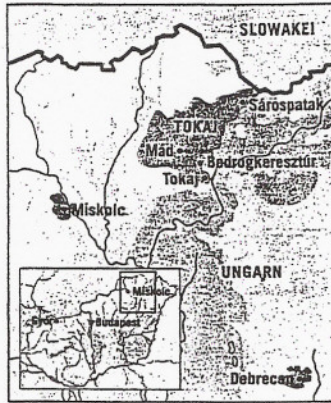


Süsser Tokaj



GOLD FÜR DIE KEHLE

Tokaj liegt im äussersten Nordosten Ungarns an der Grenze zur Slowakei, umfasst knapp 5000 Hektar Rebfläche und ist seit Jahrhunderten berühmt für seinen Süsswein, der an europäischen Fürstenhäusern begehrt war. Sonnenkönig Ludwig XIV. (1643–1715) nannte ihn «Wein der Könige, König der Weine». Er wurde als Heilmittel betrachtet und in Apotheken verkauft. Sogar der Erde, auf der die Trauben für den Tokajer heranwuchsen, wurde heilsame Wirkung attestiert. Nach 1945 wurde es ruhig um den prominenten edelsüssen Wein. Der König degenerierte unter dem Organisationstalent der Kommunisten zum Bettler, obwohl selbst in der Periode hie und da grossartige Weine erzeugt wurden. Nach der politischen Wende ab 1989 floss viel ausländisches Kapital in die Region. Das Potenzial von Tokaj-Hegyalja (das Gebiet umfasst etwa 20 Gemeinden inklusive des Städtchens Tokaj) wird seitdem erheblich besser genutzt. Die Stilistik der edelsüssen Weine hat durch eine modernere Vinifikation eine Änderung zum Guten erfahren. Früher wurden die dichten, säurebetonten-Gewächse leicht oxidativ ausgebaut, ohne dass sie deshalb schnell verblühten. Heute wird der Wein oft reduktiv im Stahltank ausgebaut, behält dabei seine Frische und bekommt eine fruchtbetonte Note im Aroma. Der edelsüsse Aszú ist immer eine Mischung aus verschiedenen Sorten, nämlich Furmint, Hárslevelü (Lindenblättriger) und etwas Gelbem Muskateller. Die Verkostung wurde vom Verein Tokaj Renaissance und seinem engagierten Geschäftsführer András Egyedi vorbereitet. Im historischen Kloster von Pannonhalma (bei Győr) probierten Dr. Ute Michalsky aus Nierstein und VINUM-Redakteur Rudolf Knoll knapp 90 Weine.

SECHS BÜTTEN: NOBEL UND EDEL

Ein sechsbüttiger Tokajer Aszú ist etwas Besonderes. Durch den hohen Zusatz von edelfaulen Beeren entsteht ein natürlich süsses Konzentrat, oft mit deutlich über 200 g/l Zucker. Diese edlen und noblen Weine können eine Ewigkeit halten, da sie nicht nur durch die Süsse, sondern ebenso durch die Säure gut konserviert werden.

16

Tokaj Classic, Mád

Aszú 6 puttonyos 1997

Bernsteinfarben; Kaffee, Malz und Schokolade in der Nase; Schmelz, kräftig, schöner Säurebiss. Stammt aus dem Betrieb der drei Wiesbadener Musiker des Staatstheaters und hat tatsächlich auch Musik im Glas. 2005 bis 2020. D: ●●●●●

SPÄTE LESE

Ein englischer Begriff hat sich in den letzten Jahren beim Tokajer breit gemacht: Late Harvest (Spätelese oder auf ungarisch Késői szüret). Die Weine werden in der Regel fruchtbetont ausgebaut; der Zuckergehalt kann durchaus bis zu 150 g/l betragen. Sortenreiner Ausbau überwiegt in dieser Kategorie; das Preis-Wert-Verhältnis kann ausgezeichnet sein.

16

Tokaj Classic, Mád

Noble Late Harvest Cuvée 2000

Goldgelb; feiner Duft nach Brioche, Zitrus und Orangenschale, untermalt mit zarter Botrytis; schlank strukturierte Kombination von Furmint und Hárslevelü, aber ungemein pikant, verspielt, raffiniert. Origineller Hintergrund: Das Gut gehört dem aus dem südlichen Ungarn stammenden Cellisten des Hessischen Staatstheaters Wiesbaden, András Bruhács, der sich seit 1990 mit zwei Musikerkollegen (Martin Schneider und Carl Gustav Sattelmeier) erfolgreich als Winzer versucht. 2005 bis 2012.