

# THE MASTER'S NOSE CLUB

"Tokajs neues goldenes Zeitalter!"



**MAD**  
WINE



**SZENT TAMÁS**  
VINEYARDS & WINERY

MÁD

MAD wine und Szent Tamas, Tokaj, Ungarn

# UNGARN'S GOLDENE WEIN-VERGANGENHEIT

Mehr als 200 Jahre vor Beginn des ersten Weltkriegs erlebten Ungarns süsse Tokaj Weine ein goldenes Zeitalter und wurden vom französischen König Ludwig XIV als «Wein der Könige und König der Weine» bezeichnet! Tatsächlich war die Tokaj Weinregion – eine kleine Region im Nordosten Ungarns mit nur rund 5500 Hektaren Rebfläche – die erste offiziell klassifizierte Weinregion der Welt (1737!). Die gute Nachricht ist, dass die Region seit dem Ende des Nachkriegskommunismus im Land rasch zu ihrem früheren Glanz der Weinherstellung zurückfand! Das Weingut MAD / Szent Tamas steht an der Spitze dieser Qualitätsrevolution. Das Unternehmen hat seinen Sitz im Dorf Mad im Herzen von Tokaj und möchte aus der lokalen Furmint Traube hochwertige, terroir-getriebene, trockene Weissweine herstellen, welche die einzigartigen vulkanischen Böden dieser klassischen Weinregion widerspiegeln. Und dazu natürlich auch einige der besten Dessertweine der Welt!

## DIE WEINBERGE



Die Tokaj Weinberge liegen am Fusse des Zemplen Gebirges am Rande der grossen ungarischen Ebene, die im Sommer viel Wärme für die Reben liefert. Die aus den Flüssen Bodrog und Theiss steigende Luftfeuchtigkeit, ist für die mit Edelfäule infizierten süssen «Aszu» Weine unerlässlich. Die mit Abstand wichtigste der qualitativ hochstehenden Rebsorten der Region ist die weisse Furmint. Sie spielt eine ähnliche Rolle wie der Chardonnay im Burgund, da sie die Mineralität der alten und vielfältigen vulkanischen Böden der Region perfekt zum Ausdruck bringt. Furmint ist ziemlich zurückhaltend in den Fruchtaromen und lässt sich gut mit der sehr schonenden Verwendung von Eichenholz kombinieren. So werden einige der langlebigsten und komplexesten trockenen Weissweine mit Terroir-Typizität ausserhalb vom Burgund produziert.

## DER WEIN UND DIE WEINPRODUKTION

Alle Trauben für die Weine dieser Auswahl wurden von Hand gepflückt, fein zerdrückt und dann mit wilden, einheimischen Hefen fermentiert. Der Mad Dry Furmint wurde in temperaturgesteuerten Stahltanks vergoren, um seine fruchtige Frische und sanfte Mineralität zu erhalten. Die beiden von Einzellagen stammenden trockenen Weissweine und der Süsswein wurden in grossen (3000 Liter) ungarischen Fässern aus Eichen vergoren, die in den örtlichen Bergwäldern angebaut wurden. Die trockenen Weine werden nach einer Lagerung von 8 – 10 Monaten in Fässern in Flaschen abgefüllt, während die Herstellung des süssen Tokaji Aszu wesentlich komplexer ist! Dieser wird aus einer Mischung von hauptsächlich Furmint mit einem kleinen Teil Harslevelu Trauben hergestellt. Während der Gärung werden dem fermentierenden Most 6 «Bütten» («Puttonyos») extrem geschrumpfter, mit Edelfäule infizierter «Aszu» Beeren beigefügt. Der daraus resultierende, intensiv süsse Wein wird dann vor der Abfüllung drei Jahre in grossen ungarischen Eichenfässern gereift.



Alle Weine wurden von Istvan Szepsy Junior hergestellt. Die Familie Szepsy ist seit dem späten 16. Jahrhundert ein bedeutender Weinproduzent in der Region Tokaj. Die Szepsys gelten auch heute noch als Ungarns berühmteste Winzerfamilie, ähnlich wie die Leflaives im Burgund. Im 2017 verliess Istvan Mad / Szent Tamas, um sich auf die Herstellung der Weine für seine Familiendomäne zu konzentrieren, deren Weine weitaus teurer sind als diese der Mad / Szent Tamas! In unserer aktuellen Weinauswahl haben wir also die perfekte Kombination von Weinen, die auf einigen der besten «Grand Cru» -Weinberge Ungarns angebaut und vom berühmtesten Winzer der Region vinifiziert wurden. Und das alles zu Preisen, die für die extrem hohe Qualität und das langfristige Trinkpotential der Weine erstaunlich fair sind!



## AUSZEICHNUNGEN UND ANERKENNUNG

Mad / Szent Tamas Weine werden mittlerweile in vielen Top Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt verkauft, einschliesslich der Restaurantkette von Gordon Ramsay. Sie haben in den letzten Jahren hervorragende Kritiken von der angesehensten Weinpresse der Welt erhalten, darunter Jancis Robinson MW, das britische Decanter Magazin sowie der internationale Weinwettbewerb Mundus Vini.

# ÜBER DIE WEINE



## MAD Furmint 2016 (2 Flaschen)

Dieser ungeeichte, trockene Weisswein stammt aus Furmint Trauben, die auf einigen der besten Weinberge rund um das Dorf Mad im Herzen der Tokaj Weinregion angebaut wurden. Er ist frisch und lebhaft mit einem Hauch von Honig, Benzin und Zitrusfrüchten und hat einen beeindruckend langen, mineralischen Abgang, der seine vulkanischen Terroirs widerspiegelt.

Mit Meeresfrüchten, insbesondere Miesmuscheln, Venusmuscheln und Austern oder Geflügelgerichten servieren.

Trinkbar 2020 – 2024.



## Szent Tamas Furmint Dongo 2016 (1 Flasche)

Dieser intensiv mineralische, trockene Weisswein stammt aus 40 – 50 Jahre alten Reben von einem der «Grand Cru» bewerteten Einzellagen der Region, der tiefe, mineralstoffreiche vulkanische Böden aufweist. Er hat eine straffe, spritzige Säure und sanfte Noten von Honig und Steinobst. Die 10-monatige Reifung in ungarischen Eichenfässern hat sanfte Vanillearomen und zusätzliche Komplexität hinzugefügt. Es wurden nur 5000 Flaschen produziert.

Mit Lamm, Kalbfleisch oder Wild servieren.

Trinkbar 2020 – 2030.



## Szent Tamas Furmint 2015 (2 Flaschen)

Dieser trockene Weisswein stammt von Furmint Trauben. Diese wachsen an 50 – 60 Jahre alten Reben, die auf dem Weinberg Szent Tamas, einem der ältesten und berühmtesten Weinberge der Tokaj Region angebaut werden und bereits 1732 als «erstes Gewächs» eingestuft wurden! Er ist reich und vollmundig, aber gleichzeitig intensiv und krisp, wie eine Kreuzung zwischen einem stählernen Chablis und einem mächtigen Marsanne von der Nordrhône. Er hat sanfte zarte Aromen von Geissblatt und Steinobst, kombiniert mit subtilen Vanille Noten. Es wurden nur 4000 Flaschen produziert.

Mit Lamm, Entenbraten oder Wild servieren.

Trinkbar 2020 – 2030.



## Szent Tamas Tokaji Aszu 6 Puttonyos 2013 (1 Flasche – 50cl)

Dieser köstliche süsse Tokaji wird nur in den allerbesten Jahren hergestellt – 2013 war der letzte grosse Jahrgang, der in Flaschen abgefüllt wurde. Seine Mischung aus süssen Aromen von Honigmarmelade und Zitronenschale und einer wunderbar frischen, spritzigen Säure ist einzigartig. Ein perfektes Beispiel für Ungarns berühmtesten süssen Nektar! Es wurden nur 5000 Flaschen produziert.

Mit süssen, karamellisierten Desserts mit Orangen- oder Zitronengeschmack, Blauschimmelkäse oder Foie Gras servieren.

Trinkbar 2020 – 2050.