



## Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Einzellagen Weisswein, der sein Terroir widerspiegelt

**Beschreibung:**

Die handverlesenen Trauben werden schonend gepresst und in neuen französischen und ungarischen Eichenfässern vergoren. Anschliessend wird der Wein drei Monate lang in Eichenfässern gelagert, wobei die Hefe wöchentlich aufgerührt wird, bevor er für weitere 5 Monate unberührt bleibt. Danach reift der Wein weitere 6 Monate in Edeltanks, bis er in die Flasche gefüllt wird.

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Ungarn

**Produzent:** Grupo Vega Sicilia

**Ausbau:** 15 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Furmint

**Artikelnummer:** 1096322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tokaji Furmint Dry Petrac**

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

<b>Herkunft:</b>	Ungarn
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Furmint
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.