



## 2016 Tokaji Furmint Dry Mandolas

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Der weisse Vega Sicilia aus Ungarn

**Beschreibung:**

Dass Furmint auch trocken geht, verdanken wir Pablo Álvarez.

**Degustationsnotiz:**

Helle Farbe mit goldenen Reflexen. Feine Honignoten und Vanille in der offenen Nase, auch reife Williamsbirnen, süsse Doldenblüten und Aprikosensaft. Cremiger Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Fülle und Frische, gelbe Früchte in vielen Facetten, feinste Vanille und immer wieder Honignoten, verführerisch saftig bis ins pfirsichbetonte Finale. Fruchtiger Furmint ohne Restsüsse, eine echte Pionierleistung aus dem Hause Vega Sicilia.

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Tapas, Oliven, Manchego mit Olivenöl, Thunfischcarpaccio und Krustentieren. Servieren Sie diesen Wein ebenso zu Süsswasserfisch, Gemüseterrinen und Apérogebäck.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Ungarn
<b>Produzent:</b>	Oremus-Vega Sicilia
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Furmint
<b>Artikelnummer:</b>	0195216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tokaji Furmint Dry Mandolas**

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

<b>Herkunft:</b>	Ungarn
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Furmint
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren