



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

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Mandolas

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

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