



2017 Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Perfekte Balance zwischen Frucht, Frische und Süsse

Passt zu:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Ungarn
Produzent:	Oremus-Vega Sicilia
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Furmint, 20% Hárslevel?, 20% Sárga Muskotály, 10% Zéta
Artikelnummer:	0170117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft: Ungarn
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 50% Furmint, 20% Hárslevel?, 20% Sárga
Muskotály, 10% Zéta
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 11.0 %
Service: Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren