



2008 Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

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):

Ausbau: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 10.0 %

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Rebsorte(n): 50% Furmint, 20% Hárslevelű, 20% Sárga Muskotály, 10% Zéta

Artikelnummer: 0171408

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft: Ungarn
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 50% Furmint, 20% Hárslevel?, 20% Sárga
Muskotály, 10% Zéta
Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen,
grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und
mehr gelagert werden.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 10.0 %
Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren