2020 Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Jeder Schluck ein neues Erlebnis

Beschreibung:
Die Tokajer Region liegt in einem Gebirgszug im Nordosten Ungarns. Das Weingut Oremus befindet sich im geografischen Herzen dieser Region. Die Spätlese wird aus verschiedenen Rebsorten gekeltert. Dazu gehört die Furmint, deren Säure ein perfektes Gleichgewicht mit der Süsse schafft, während die Hárslevel? für Weichheit und eine seidige Textur sorgt. Die Zéta akzentuiert hingegen die Weichheit, Fruchtigkeit sowie die Konzentration. Der goldene Sárga Muskotály, rundet die Nase des Weines harmonisch ab.
Degustationsnotiz:
Brillantes, sattes Goldgelb Ein verführerisches Bouquet von Orangenblüten, getrockneten Aprikosen und Honigmelone. Dahinter auch Mandelgebäck und ein Anflug von Akazienhonig. Am Gaumen saftig und mit gefälliger Süsse. Intensiv und mundfüllend, aber mit einer rassigen Säure die ihm Harmonie verleiht. Dezent-würzige Noten von getrocknetem Ingwer, Muskatnuss und einem Hauch von feinem Safran. Ein himmlischer Genuss bis ins lang anhaltende Finale.
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:	Vega Sicilia
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	11.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0170120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft:	Ungarn
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch