2021 Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Reinsortiger Furmint aus dem Hause Vega Sicilia

Beschreibung:
Dass Furmint auch trocken geht, verdanken wir Pablo Álvarez.
Degustationsnotiz:
Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Feine Honignoten und Vanille in der offenen Nase, auch Birnensaft, süsse Doldenblüten und Pfirsich in etlichen Facetten. Cremiger Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Fülle und Frische, wieder viel gelbe Früchte an Pfirsich, Aprikosen und Quitten erinnernd, und immer wieder Vanille- und Honignoten, verführerisch saftig bis ins fruchtbetonte Finale. Ungarns neue Weissweinreferenz, reinsortiger Furmint 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 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Furmint
Artikelnummer:	0195221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft:	Ungarn
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Furmint
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 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