



2017 Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Vega Sicilias legendärer ungarischer Süsswein mit grossartiger Frische

Beschreibung:

Die Region Tokaji liegt in einem Gebirgszug im Nordosten Ungarns. Die Herstellung von Aszú-Wein ist ein sorgfältiger Prozess, der nur in guten Jahren und unter einzigartigen Bedingungen möglich ist, um die Entwicklung von "Botrytis cinerea" (Edelfäule) zu begünstigen.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb. Reiches, reifes Bouquet, verführerischer Trockenbeerenausleseton, Rosinen in Hülle und Fülle, ein Hauch Kaffee. Im Gaumen fett, Feigensüsse, viel Charme, Orangenblüten im 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):	
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.0 %
Rebsorte(n):	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
Artikelnummer:	0173317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Herkunft:	Ungarn
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren