2019 Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Der Süsswein von Vega Sicilia

Beschreibung:
Bestes Produkt des Weingutes Tokaj Oremus ist der Tokaji Aszú 3 Puttonyos. Ein fantastischer Süsswein der schon in der Antike getrunken wurde. Der Wein ist ebenso einzigartig wie die Weinbauregion in der die Trauben heranreifen. Die vulkanische Hügellandschaft, deren Böden sich aus Ton, Tuffstein, Sand und Löss zusammensetzen, ist dem UNESCO-Weltkulturerbe längst zugehörig.
Degustationsnotiz:
Goldgelb, bernsteinfarbene Akzente. Weisse Pfirsiche und getrocknete Aprikosen im feinen Zusammenspiel mit dem Duft gerösteter Mandeln, auch süsser Honig. Am Gaumen von konzentrierter feiner Textur; nun auch Quittenpasten und eine Spur Exotik, an Mango und Litschi erinnernd; eine gut stützende Frischenote dringt nach und nach durch, trotz seiner Konzentration immer elegant bleibend; sehr aromatischer Nachhall.
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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	40% Sárga Muskotály, 30% Furmint, 30% Zéta
Artikelnummer:	0171319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft:	Ungarn
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	40% Sárga Muskotály, 30% Furmint, 30% Zéta
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0 %
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