



2011 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.

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:	Tokaj Oremus
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	80% Furmint, 10% Hárslevel?, 5% Muscat, 5% Zéta
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0171311050C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft: Ungarn
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 80% Furmint, 10% Hárslevel?, 5% Muscat, 5% Zéta
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren