



## 2006 Tokaji Eszencia

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Ein Süsswein für ganz besondere Gelegenheiten

**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:** 24 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 3.0 %

**Trinkreife:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

**Rebsorte(n):** Furmint, Hárslevel?, Zéta, Muscat

**Artikelnummer:** 0256006

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tokaji Escenzia**

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

**Herkunft:** Ungarn  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Furmint, Hárslevel?, Zéta, Muscat  
**Trinkreife:** Leichte Süsseweine sind jung zu geniessen,  
grosse Süsseweine können bis zu 50 Jahre und  
mehr gelagert werden.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 3.0 %  
**Service:** Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad,  
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren