

2016 Tokaji Furmint Dry Mandolas

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Le Vega Sicilia blanc en provenance de Hongrie

Description:
C’est à Pablo Álvarez que nous devons ce Furmint sec.
Note de dégustation:
Robe claire aux reflets dorés. Notes légèrement miellés ainsi que de la vanille au nez ouvert, également des poires Williams mûres, des ombelles sucrées et du jus d'abricot. La bouche est onctueuse avec un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur, des fruits jaunes aux multiples facettes, de très belles notes vanillées et à nouveau du miel, d'un fondant séduisant jusqu'à la finale aux notes de pêche. Furmint fruité sans sucres résiduels, un véritable exploit pionnier de la maison Vega Sicilia.
Accompagne idéale:
Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.
Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Hongrie
Producteur:	Oremus-Vega Sicilia
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Furmint
Référence:	0195216

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Mandolas

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Furmint
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

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