



1972 Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Succombez au charme des vins doux

Description:

La région de Tokaj se trouve dans une chaîne montagneuse du nord-est de la Hongrie. La fabrication du vin d'Aszú obéit à un processus très minutieux, possible uniquement les bonnes années et à des conditions particulières, nécessaires au développement "Botrytis cinerea" (pourriture noble).

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Hongrie
Producteur:	Oremus-Vega Sicilia
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Cépage(s):	80% Furmint, 20% Hárslevel?
Référence:	0173372

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Origine:	Hongrie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	80% Furmint, 20% Hárslevel?
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.