

2008 Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

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):	
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	10.0 %
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Cépage(s):	50% Furmint, 20% Hárslevel?, 20% Sárga Muskotály, 10% Zéta
Référence:	0171408

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 Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	
Cépage(s):	50% Furmint, 20% Hárslevel?, 20% Sárga Muskotály, 10% Zéta
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	10.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 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