



2018 Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Un vin blanc de Vega Sicilia élevé en barrique

Description:

C'est à Pablo Álvarez que nous devons ce Furmint sec.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets dorés. Fines notes de miel et de vanille dans le nez ouvert, aux nuances de jus de poire, d'ombellifères et de pêche. Bouche crémeuse avec un bel équilibre entre amplitude et fraîcheur, à nouveau beaucoup de fruits jaunes, pêche, abricot et coing et des notes de vanille et de miel, magnifiquement juteux jusque dans la finale fruitée. La nouvelle référence hongroise en matière de vin blanc, le Furmint mono-cépage de 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):

Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Score 18/20

Elevage:

6 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

100% Furmint

Référence:

0195218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus

Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Furmint
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés