



2010 Tokaji Eszencia

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:	Vega Sicilia
Notation(s):	
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	2.5 %
Cépage(s):	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
Référence:	0256010

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Eszencia

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine: Hongrie
Notation(s):
Cépage(s): Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 6 Mois en Barrique
Vol. alcool: 2.5 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.