2016 Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Toute la douceur du miel dans ce Tokaj de Vega Sicilia

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).
Note de dégustation:
Robe jaune intense. Un bouquet riche et mûr, des notes de baies séchées, des raisins secs en abondance, un soupçon de café. En bouche, du gras, de la douceur de figue, beaucoup de charme, de la fleur d'oranger en finale.
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):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	Furmint, Hárslevel?, Zéta, Sárga Muskotály
Référence:	0173316

MÖVENPICK
VINS

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):	Furmint, Hárslevel?, Zéta, Sárga Muskotály
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	11.5 %
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