2018 Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Un mariage incomparable avec le foie gras d’oie et de canard

Note de dégustation:
Jaune doré aux nuances ambrées. Bouquet exprimant la pêche blanche et l’abricot sec, souligné de parfums d’amande grillée et de miel doux. En bouche, texture fine et concentrée; arômes de pâte de coing avec une note exotique rappelant la mangue et le litchi; une note fraîche bien structurante s’impose progressivement; garde toute son élégance en dépit de sa concentration, persistance aromatique très expressive.
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:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Cépage(s):	34% Furmint, 33% Zéta, 33% Sárga Muskotály
Référence:	0171318

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 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	
Cépage(s):	34% Furmint, 33% Zéta, 33% Sárga Muskotály
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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