



2011 Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

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

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:	Tokaj Oremus
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	80% Furmint, 10% Hárslevel?, 5% Muscat, 5% Zéta
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0171311050C6100

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): Score 18/20
Traubensorte(en): 80% Furmint, 10% Hárslevel?, 5% Muscat, 5% Zéta
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 12.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.