



## 2008 Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Vega Sicilias legendärer ungarischer Süsswein mit grossartiger Frische

### Descrizione del vino:

Die Region Tokaji liegt in einem Gebirgszug im Nordosten Ungarns. Die Herstellung von Aszú-Wein ist ein sorgfältiger Prozess, der nur in guten Jahren und unter einzigartigen Bedingungen möglich ist, um die Entwicklung von "Botrytis cinerea" (Edelfäule) zu begünstigen.

### Abbinamenti:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

### Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Ungheria
<b>Produttore:</b>	Vega Sicilia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Furmint, 10% Hárslevel?, 5% Muscat, 5% Zéta
<b>Numero di articolo:</b>	0173308

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Tokaji Aszú 5 Puttonyos**

Tokaj-Oremus

<b>Origine:</b>	Ungheria
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Furmint, 10% Hárslevel?, 5% Muscat, 5% Zéta
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren