



Set Luxury Legends

Tokaj-Oremus, Luxury Legends 3x 50 cl, 1x 1972, 1x 2000, 1x 2013

Cedere al fascino dei vini dolci

Descrizione del vino:

La regione di Tokaj si trova in una zona montuosa nel nord-est dell'Ungheria. La produzione del vino Aszú segue un processo molto meticoloso, possibile solo in annate favorevoli e in condizioni specifiche, necessarie per lo sviluppo della "Botrytis cinerea" (muffa nobile).

Nota di degustazione:

Colore giallo intenso. Bouquet ricco e maturo, con note di bacche secche, abbondante uva sultanina e un accenno di caffè. Al palato è corposo, con fichi dolci, molto fascino e fiori d'arancio sul finale.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas. .

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	Ungheria
Produttore:	Oremus-Vega Sicilia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	01733MI

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Set Luxury Legends

Tokaj-Oremus
Luxury Legends 3x 50 cl
1x 1972, 1x 2000, 1x 2013

Origine: Ungheria
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva:
Servizio: Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.