



2010 Tokaji Eszencia

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

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: HU

Produttore: Vega Sicilia

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 2.5 %

Varietà d'uva: Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály, Zéta

Numero di articolo: 0256010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Escenzia

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	HU
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	2.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.