



## 2011 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:** Ungheria  
**Produttore:** Vega Sicilia  
**Valutazioni:**  
**Gradazione alcolica:** 2.5 %  
**Varietà d'uva:**  
**Numero di articolo:** 0256011

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Tokaji Escenzia**

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

**Origine:** Ungheria

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 2.5 %

**alcolica:**

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