



2021 Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Una nuova esperienza ad ogni sorso

Descrizione del vino:

La regione di Tokaj si trova in una zona di montagne nel nord-est dell'Ungheria. La cantina Oremus si trova nel cuore geografico di questa regione. Le vendemmie tardive vengono vinificate da diverse varietà di uve. Tra queste, la Furmint, la cui acidità crea un perfetto equilibrio con la dolcezza, mentre l'Hárslevel? aggiunge morbidezza e una consistenza setosa. La Zéta, invece, accentua la morbidezza, il fruttato e la concentrazione. Il Sárga Muskotály dorato completa armoniosamente il naso del vino.

Nota di degustazione:

Giallo oro, saturo e brillante. Piacevole bouquet di fiori d'arancio, albicocche secche e melone, con note di biscotto alle mandorle e miele d'acacia. Al palato è succoso e piacevolmente dolce, intenso e generoso, la sua acidità vivace gli conferisce armonia. Belle note speziate di zenzero secco e noce moscata, con un accenno di zafferano. Un piacere divino fino al finale persistente.

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:	11.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0170121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine: Ungheria

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 11.5 %

alcolica:

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