



2017 Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Cedere al fascino dei vini dolci

Descrizione del vino:

La regione di Tokaj è situata in una catena montuosa nel nord-est dell'Ungheria. La produzione del vino Aszú segue un processo molto meticoloso, possibile solo nelle annate giuste e nelle condizioni specifiche richieste 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:	Vega Sicilia
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.0 %
Varietà d'uva:	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
Numero di articolo:	0173317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Origine:	Ungheria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	11.0 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.