



2006 Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Süsse und Säure in perfekter Balance – Tokaji par excellence

Descrizione del vino:

Bestes Produkt des Weingutes Tokaj Oremus ist der Tokaji Aszú 3 Puttonyos. Ein fantastischer Süsswein der schon in der Antike getrunken wurde. Der Wein ist ebenso einzigartig wie die Weinbauregion in der die Trauben heranreifen. Die vulkanische Hügellandschaft, deren Böden sich aus Ton, Tuffstein, Sand und Löss zusammensetzen, ist dem UNESCO-Weltkulturerbe längst zugehörig.

Nota di degustazione:

Tiefes Goldgelb, orange Reflexe. Eine Vielfalt an getrockneten Früchten offenbart sich im fein parfümierten Bouquet: Aprikosen, Rosinen, Madarinen; fein abgerundet durch süssen Honig und etwas Zitronenzeste. Elegant und tiefgründig der Gaumen, nun auch Quittengelée und ein Hauch Zitronenminze; die gekonnt integrierte Frischenote verleiht diesem Süsswein viel Eleganz, mineralische Noten im lange nachhallenden, Potential aufzeigenden Finale.

Abbinamenti:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:	Ungheria
Produttore:	Oremus-Vega Sicilia
Valutazioni:	Score 18/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	60% Furmint, 20% Hárslevel?, 15% Zéta, 5% Muscat
Numero di articolo:	0171306

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Ungheria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Furmint, 20% Hárslevel?, 15% Zéta, 5% Muscat
Maturità:	Jetzt bis 2024
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren