



2017 Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Einzellagen Weisswein, der sein Terroir widerspiegelt

Beschreibung:

Die handverlesenen Trauben werden schonend gepresst und in neuen französischen und ungarischen Eichenfässern vergoren. Anschliessend wird der Wein drei Monate lang in Eichenfässern gelagert, wobei die Hefe wöchentlich aufgerührt wird, bevor er für weitere 5 Monate unberührt bleibt. Danach reift der Wein weitere 6 Monate in Edelstahl tanks, bis er in die Flasche gefüllt wird.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Ungarn
Produzent:	Oremus-Vega Sicilia
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Furmint
Artikelnummer:	1096317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft:	Ungarn
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Furmint
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren