



2020 Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Reinsortiger Furmint aus dem Hause Vega Sicilia

Beschreibung:

Dass Furmint auch trocken geht, verdanken wir Pablo Álvarez.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Feine Honignoten und Vanille in der offenen Nase, auch Birnensaft, süsse Doldenblüten und Pfirsich in etlichen Facetten. Cremiger Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Fülle und Frische, wieder viel gelbe Früchte an Pfirsich, Aprikosen und Quitten erinnernd, und immer wieder Vanille- und Honignoten, verführerisch saftig bis ins fruchtbetonte Finale. Ungarns neue Weissweinerferenz, reinsortiger Furmint aus dem Hause Vega Sicilia.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Tapas, Oliven, Manchego mit Olivenöl, Thunfischcarpaccio und Krustentieren. Servieren Sie diesen Wein ebenso zu Süßwasserfisch, Gemüseterrinen und Apérogebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Ungarn

Produzent: Oremus-Vega Sicilia

Bewertung(en): Decanter 97/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Furmint

Artikelnummer: 0195220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft: Ungarn
Bewertung(en): Decanter 97/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): Furmint
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren