



## 2018 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 Edelstahltanks, 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

<b>Herkunftsland:</b>	Ungarn
<b>Produzent:</b>	Oremus-Vega Sicilia
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 96/100, Score 19/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Furmint
<b>Artikelnummer:</b>	1096318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tokaji Furmint Dry Petracs**

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

<b>Herkunft:</b>	Ungarn
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 96/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Furmint
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren