



2021 Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Un Furmint en monocépage de la maison Vega Sicilia

Description:

C'est à Pablo Álvarez que nous devons ce Furmint sec.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets dorés. Belles notes de miel et de vanille dans le nez ouvert, aux senteurs de jus de poire, de fleurs d'ombelles et de pêche. Bouche onctueuse, bel équilibre entre richesse et fraîcheur, avec à nouveau beaucoup de fruits jaunes, pêche, abricots et coing, avec toujours des notes de vanille et de miel, juteux et délicieux jusque dans la finale fruitée. La nouvelle référence hongroise en vin blanc, un pur Furmint de la maison Vega Sicilia.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Hongrie
Producteur:	Oremus-Vega Sicilia
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Furmint
Référence:	0195221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Furmint
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés