



2019 Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Un mariage incomparable avec le foie gras d'oie et de canard

Note de dégustation:

Jaune doré aux nuances ambrées. Bouquet exprimant la pêche blanche et l'abricot sec, souligné de parfums d'amande grillée et de miel doux. En bouche, texture fine et concentrée; arômes de pâte de coing avec une note exotique rappelant la mangue et le litchi; une note fraîche bien structurante s'impose progressivement; garde toute son élégance en dépit de sa concentration, persistance aromatique très expressive.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Hongrie
Producteur:	Oremus-Vega Sicilia
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	40% Sárga Muskotály, 30% Furmint, 30% Zéta
Référence:	0171319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	
Cépage(s):	40% Sárga Muskotály, 30% Furmint, 30% Zéta
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.