



2012 Tokaji Eszencia

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas. .

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine: Ungheria

Produttore: Vega Sicilia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0256012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Escenzia

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine: Ungheria

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Servizio: Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.