



2018 Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Un abbinamento perfetto con il foie gras d'oca e d'anatra

Nota di degustazione:

Giallo oro con riflessi ambrati. Bouquet di pesca bianca e albicocca secca, con note di mandorla tostata e miele dolce. Al palato, trama fine e concentrata; aromi di pasta di mele cotogne con una nota esotica che ricorda il mango e il litchi; una nota fresca e ben strutturata prende gradualmente piede; conserva tutta la sua eleganza nonostante la concentrazione, persistenza aromatica molto espressiva.

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:	Oremus-Vega Sicilia
Valutazioni:	
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Varietà d'uva:	34% Furmint, 33% Zéta, 33% Sárga Muskotály
Numero di articolo:	0171318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Ungheria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	34% Furmint, 33% Zéta, 33% Sárga Muskotály
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.