


# Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Lassen Sie sich von Süssweinen verführen

**Beschreibung:**
Die Region Tokaji liegt in einem Gebirgszug im Nordosten Ungarns. Die Herstellung von Aszú-Wein ist ein sorgfältiger Prozess, der nur in guten Jahren und unter einzigartigen Bedingungen möglich ist, um die Entwicklung von "Botrytis cinerea" (Edelfäule) zu begünstigen.
**Aromenprofil:**
Intensives Gelb. Reiches, reifes Bouquet, verführerischer Trockenbeerenausleseton, Rosinen in Hülle und Fülle, ein Hauch Kaffe. Im Gaumen fett, Feigensüsse, viel Charme, Orangenblüten im Finale.
**Passt zu:**
Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.
**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Ungarn |
| **Produzent:** | Grupo Vega Sicilia |
| **Ausbau:** | 36 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 11.0% |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Rebsorte(n):** | 44% Zéta, 40% Furmint, 11% Sárga Muskotály, 5% Kövérszőlő |
| **Artikelnummer:** | 0173319 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Ungarn |
| **Ratings:** | Score 19.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 44% Zéta, 40% Furmint, 11% Sárga Muskotály, 5% Kövérszőlő |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 36 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 11.0% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch