



## Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Honigsüsse Versuchung aus Vega Sicilias Tokaji-Weingut

### **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.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Gelb. Reiches, reifes Bouquet, verführerischer Trockenbeerenausleseton, Rosinen in Hülle und Fülle, ein Hauch Kaffee. 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.

### **Servierempfehlung:**

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:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2042

**Rebsorte(n):** Furmint, Hárslevelű, Zéta, Sárga Muskotály

**Artikelnummer:** 0173316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

<b>Herkunft:</b>	Ungarn
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Furmint, Hárslevelű, Zéta, Sárga Muskotály
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5%
<b>Servier:</b>	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.