



2013 Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Der Vorzeigewein vom Starönologen András Bascó

Beschreibung:

Bestes Produkt des Weingutes Tokaj Oremus ist der Tokaji Aszú 3 Puttonyos. Ein fantastischer Süsswein der schon in der Antike getrunken wurde. Der Wein ist ebenso einzigartig wie die Weinbauregion in der die Trauben heranreifen. Die vulkanische Hügellandschaft, deren Böden sich aus Ton, Tuffstein, Sand und Löss zusammensetzen, ist dem UNESCO-Weltkulturerbe längst zugehörig.

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:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland: Ungarn

Produzent: Oremus-Vega Sicilia

Bewertung(en): Score 19/20

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 50% Furmint, 20% Hárslevel?, 20% Sárga Muskotály, 10% Zéta

Artikelnummer: 0171313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Herkunft: Ungarn
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 50% Furmint, 20% Hárslevel?, 20% Sárga
Muskotály, 10% Zéta
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren