



Tokaji Disznókő Dry Furmint 2018

Aperitif - Tokaji

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 14,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 10,90

Artikel: Tokaji Disznókő Dry Furmint 2018

Land: Ungarn

Region: Tokaj-Hegyalja

Erzeuger: Disznókő

Jahrgang 2018

Rebsorte: Furmint

Alkohol: 13,5%

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 6,0 g/l

Charakteristik: Dieser Weißwein ist ein Unikat. Vergleiche mit anderen Rebsorten oder Regionen fallen schwer. Ein Wein mit viel Persönlichkeit und Charakter. Von Hand gegerbt und schonender Ausbau in Fässern aus ungarischer Eiche.

Geschmack: Aromen von Blüten und Steinobst, extrem mineralische Vielfalt, phenolische Würze, cremig am Gaumen und sehr komplex, leicht salzig im Finale.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Nach dem Öffnen unmittelbar genießen. Trinken Sie ihn jung um den vollen Ausdruck seiner frischen Frucht und seiner Mineralität. zu genießen.

Perfekt für so viele Anlässe. Als Begleiter zu leichten Gerichten, für die Grillparty; ausgezeichnet als Aperitif zu Fisch und leichten Saucen (z.B. Hering) oder Meerfrüchten (Austern oder großartig zu Kaviar) wie auch zu Geflügel, Federwild und Salaten.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Ungarn

Unternehmen: Disznókő Vineyards and Winery Inc.

Anschrift: 3931 Mezőzombor, Disznókő dűlő, HrSz.0202

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 07.11.2022