



Tokaji Disznókő 1413 Édes Szamorodni 2018

Aperitif - Tokaji

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

Enthält Sulfite

Artikel: Tokaji Disznókő 1413 Édes Szamorodni 2018

Land: Ungarn

Region: Tokaj

Erzeuger: Disznókő

Jahrgang 2018

Fass: 15 Monate Fassausbau in 225 Liter Eiche.

Rebsorte: 100 % Furmint

Alkohol: 13,0%

Restzucker: 153 g/l

Säure: 7,0 g/l

Farbe: Strahlendes Goldgelb, glänzend

Aroma: In der Nase zeigen sich frische Zitrusfrüchte, Pfirsiche und Ananas sowie Anklänge von getrockneten Aprikosen.

Geschmack: Am Gaumen sehr dicht und cremig, gute Balance von Frucht und Säure.

Abgang: Lang anhaltend.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Hervorragender Aperitif. Perfekte Begleitung zu Gänseleberpastete. Ebenso zu Meerfischgerichten mit cremigen Saucen und Zitrone, Gerichten mit Ente mit Obst, und nicht so süßen Desserts, zu Früchten und Käse.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Ungarn

Unternehmen: Disznókő Vineyards and Winery Inc.

Anschrift: 3931 Mezőzombor, Disznókő dűlő, HrSz.0202

Lagerhinweis: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Wochen konsumieren.

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: 02.05.2023