



Producteur : Tokaj Kikelet Pince KFT

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 500ml

Prix : 64.50 \$

Appellation : Tokaji

Type de produit : Vins

Pays : Hongrie

Région viticole : Tokaj

Géologie du sol : Sol de loess sur roches volcaniques

Encépagement : Furmint (58%), Harslevelu (21%), Kabar (12%) et Sárgamuskotály (9%)

Vinification : Récolté à la fin octobre. Fermentation et élevage en fûts de chêne pendant 2 ans et demi

Aspect gustatif : Délicat et crémeux, beaux acides et bel équilibre. Saveurs de pêche, de fruits tropicaux et de vanille. Vin jeune et élégant, habillé d'une longue finale. Acidité totale: 7 g/l (exprimée en acide tartrique), sucre résiduel: 125 g/l

Aspect olfactif : Nez complexe de pêche à chair blanche intense et bien mûre, fruits tropicaux, châtaigne, miel, mandarines et vanille

Accord vin et mets : Fromage bleu, brie, bouchées de foie d'oie, bleuets, abricots, figues, noix, châtaignes, soupe à l'oignon. Servir : 10-12°C
