

CHATEAU DE SAROSPATAK

Tokaji Szamorodni Szaraz 1996
(0.50L)

Furmint & Harslevelù

Vin de collection

Hongrie



Cepages: Furmint et Harslevelù.

Élevage en fûts pendant 3 années sans ouillage
(dans le style des vins jaunes du Jura).

Robe jaune or aux reflets verts. Le nez présente une
belle palette aromatique et est très typé, sur les fruits
secs, la noix fraîche et empyreumatique.

La bouche est puissante et vigoureuse avec une belle
fraîcheur.

**C'est un vin original et typé qui évoluera
favorablement sur une longue période.**

Il est un accompagnement idéal des fromages de
chèvre sec et des vieux gruyères. On peut le
recommander également sur le poulet à la crème et
aux morilles.