

Tokaji Diókút Hárslevelü -sec grand crus 2019 Béres



Producteur : Béres Région : Tokaji Cépage : 100% Hárslevelu (cepage Hongrois) Typicité : blanc sec Millésime : 2018 Alcool : 11,5% Vol

Note : Pas noté

Prix

Prix de base avec taxes 27,50 €

27,50 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Le Diókút Hárslevelü 2018 est un bel exemple de vin vieilli. Un Hárslevelü ferme avec un caractère frais du vignoble Diókút à Erdőbénye. La couleur jaune pâle de ce vin et son arôme intrigant et complexe évoquent une certaine maturité. Ses notes d'herbe humide, de pomme râpée et de miel font clairement allusion à la maturité, tout en intégrant des nuances rafraîchissantes de citron, de menthe, de camomille et une multitude d'autres herbes médicinales. Un arôme invitant, beau et mûr. En bouche, les premières impressions sont dominées par des notes de pomme râpée et d'amande amère, avec une légère amertume d'écorce d'agrumes, mais les fruits se font jour plus difficilement. Un hárslevelü mature et respectable, avec une structure délicate, de belles proportions et un taux d'alcool modéré.

Composition :

- Teneur en acides 6,3 g/l
- Sucres résiduels 5,2 g/l

Accords mets/vin :

- salade landaise, magret fumé, œufs florentine/épinards,
- poissons en sauce, poissons crévés, sauce écrevisse, sauce homardine, quasi de veau, volailles, pintades, caille aux raisins,
- bleu de Bresse (pas de roquefort), Cantal, comté de montagne (6 mois) ou avec une tarte aux fruits (pas trop sucrée) à la rhubarbe, aux mirabelles...

Servir à : 12 -13°C

