



TOKAJ-OREMUS

TOKAJI FURMINT LATE HARVEST 弗明特晚收甜白酒 2021

酒廠

TOKAJ-OREMUS

酒質

這款弗明特晚收甜白酒可以說是這個地區甜酒的代表。風味和諧清新，口感如絲綢般滑順。每一口都能夠感受到豐富的風味，現在開瓶飲用就非常好喝，但在適當的保存條件下，陳年實力高達10年。2021年份的晚摘以充滿活力的酸度為特色，帶來葡萄品種所賦予的清新感和花香。風味令人期待。

美食搭配

適合搭配水果派、咖啡蛋糕、起司蛋糕等。

適飲溫度

10-12°C

Tips

手工摘採，只採收且萃取含有至少50%貴腐菌的葡萄，使用平均年齡25的葡萄藤，皆為Tokaj當地的葡萄品種。在不鏽鋼桶中發酵20-30天，使用匈牙利橡木桶進行陳釀3個月，並在瓶中持續陳年10個月。

產區

Tokaj

葡萄品種

Furmint, Zéta and
Sárgamuskotály

酒精濃度

11.5%

容量

500ml

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕