La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Oremus, Eszencia 2011
Oremus-Vega Sicilia - 37,5 cl.



Gedurende zijn 400 jaar oude geschiedenis breidde het verhaal van Tokaj almaar verder uit. Maar het was in 1630 dat de grandeur van de wijngaard van Oremus voor de allereerste keer werd aangehaald, deze die vandaag ook mondiaal het grootste succes kent. De streek van Tokaj bevindt zich in het noordoosten van Hongarije, aan de voet van een bergketen. Oremus ligt helemaal te midden van dat gebied. Alle wijngaarden van Oremus zijn als 'Premier Cru' geklasseerd, volgens de historische classificatie van Szirmay uit 1803. De kelders bevinden zich onder het dorp Tolcsva, een labyrint van kelders die dateren uit de 12e eeuw.

Wijnstijl:
Wit zoetst met stevige zuren

Assemblage
Furmint, Hárslevelü

Regio:
Borsod-Abauj-Zemplen

Appellatie:
Tokaj

Wijndomein:
Oremus-Vega Sicilia

Vinificatie
Eszencia is de meest rijke en meest zeldzame van alle Hongaarse Tokaj-wijnen. Hij wordt alleen gemaakt in uitzonderlijke wijnjaren, wanneer de oogst van de met edelrot aangetaste druiven zeer hoog is. Het is de natuurlijke essentie van edelrotte druiven waaruit druppel per druppel het sap sijpelt, dat nadien getransformeerd wordt in de Oremus Eszencia: een legendarische wijn. Deze uitzonderlijke nectar is anders dan de andere Aszú-wijnen. Het is een onvoorstelbaar rijke wijn die wereldwijd uniek is. Hij bezit een laag alcoholgehalte (1 tot 3%) omdat de enorme hoeveelheid suikers er niet in slagen om volledig te vergisten, waarbij het niet zeldzaam is dat deze wijn 500 gram of meer restsuiker per liter bevat. De aszú-druiven worden één voor één geoogst. Iedere druivenplukker oogst per dag tussen de 5 en 10 kilogram druiven. Vervolgens rusten deze druiven gedurende 15 tot 20 dagen in de vinificatieruimtes van Oremus, terwijl de hoeveelheid druiven elke dag, tot op het einde van de oogst, almaar groter wordt. Intussen zorgt de zachte druk van het gewicht van de druiven ervoor dat het sap er langzaamaan uitsijpelt. Op het einde van deze periode wordt de most in een glazen recipiënt gedaan van 50 liter, waarin hij een extreem trage gisting ondergaat. Na 2 jaar wordt de wijn in vaten van 68 liter ('átalag') gedaan, waarin hij verder rijpt. Nadien rijpt de wijn verder op fles, een rijpingsproces dat meerdere decennia kan duren. Een godendrank!

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2022
Op zijn top: 2025-2030
Te drinken tot: 2060

Serveren
10°C

Proefanalyse
Deze Eszencia bezit een magnifieke geur van gedroogde bloemen, bergamot, gedroogde peer, perziken, sinaasappelschil en gekonfijte gember. Ons hele palet wordt overrompeld door een zoete mix van citrusvruchten, zilte minerale indrukken en exotische specerijen, zijdezacht van smaak. Een verbluffende zuurgraad contrasteert met de 524 gram restsuiker, wat voor een

La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Oremus, Eszencia 2011
Oremus-Vega Sicilia - 37,5 cl.

opmerkelijk frisse smaakbeleving zorgt.

Beschrijving domein

Dit is het domein van Tempos Vega Sicilia in de Tokaj, een streek die reeds eeuwenlang geroemd wordt voor de unieke restzoete wijnen. Mede dankzij Oremus is er in deze streek ook een groeiende interesse voor droge witte wijnen op basis van de Furmint-druif.