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, 6 Puttonyos 2016
Oremus-Vega Sicilia - 50 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, Sárga Muskotály, Zéta

Regio:
Borsod-Abauj-Zemplen

Appellatie:
Tokaj

Wijndomein:
Oremus-Vega Sicilia

Biologisch

Vinificatie
De wijnen worden gemaakt door Tokaj-meester Andras Backsos, vertrekkend van de traditionele druivenrassen furmint (kruidig), hárslevelü (floraal), zéta (honingachtig) en muskat (fruitig). De productie van de Aszú is een minutieus proces dat veel geduld vergt en een enorme knowhow. Hij kan enkel gemaakt worden in grote wijnjaren, wanneer de natuur voor regen zorgt op het einde van de zomer, en voor zon en wind in het begin van de herfst, condities die essentieel zijn voor de productie van druiven die aangetast worden door edelrot (Botrytis cinerea). Reeds honderden jaren wordt exact dezelfde methode toegepast voor het maken van deze wijn. Aan de most van de furmint worden 3, 5 of 6 manden van 23 kilogram ('puttony' in het Hongaars) toegevoegd met daarin de met edelrot aangetaste aszú-druiven. Deze aszú-druiven macereren samen met de most 24 tot 48 uur en worden vervolgens geperst. De gisting van de aszú-most is een traag proces dat soms tot 2 maanden kan duren. De most wordt in eiken vaten gedaan, in een beschermde omgeving, en er wordt gewacht tot de gisting vanzelf stopt. De aszú-wijnen worden in barriques van 136 liter ('gönc') en 220 liter ('szerednye') opgevoed. Voor de fabricatie van de vaten wordt het eikenhout gebruikt van bomen die aan de rand van het Tokaj-gebied staan. De rijping van de Aszú vindt plaats in ondergrondse kelders die uitgehouwen werden in het vulkanisch gesteente. De wijn krijgt er een rijping van 2 tot 3 jaar, aan een constante vochtigheidsgraad en temperatuur. Nadat de Oremus Aszú gebotteld is, krijgt hij nog een rijping van 1 jaar op fles, waarna hij voor decennia verder kan ontwikkelen.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2025
Op zijn top: 2033-2043
Te drinken tot: 2053

Serveren
10°C

Proefanalyse
Deze 6 Puttonyos bezit aroma's van gekonfijte abrikozen, rijpe perziken en witte bloemen. In The wines are made by Tokaj

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, 6 Puttonyos 2016

Oremus-Vega Sicilia - 50 cl.

master Andras Backsos, starting from the traditional grape varieties furmint (spicy), hárslevelü (floral), zéta (honey-like) and muskat (fruity). Producing the Aszú is a meticulous process that requires a lot of patience and enormous know-how. It can only be made in great vintages, when nature provides rain at the end of summer, and sun and wind at the beginning of autumn, conditions that are essential for the production of grapes affected by noble rot (Botrytis cinerea). For hundreds of years, exactly the same method has been used to make this wine. To the furmint must, 3, 5 or 6 baskets of 23 kilograms ('puttony' in Hungarian) are added containing the aszú grapes affected with noble rot. These aszú grapes macerate together with the must for 24 to 48 hours and are then pressed. Fermentation of the aszú must is a slow process that can sometimes take up to 2 months. The must is put into oak barrels, in a protected environment, and waited for the fermentation to stop on its own. The aszú wines are raised in 136-litre ('gönc') and 220-litre ('szerednye') barriques. Oak from trees grown on the edge of the Tokaj region is used to manufacture the barrels. Ageing of the Aszú takes place in underground cellars carved into the volcanic rock. The wine is aged there for 2-3 years, at a constant humidity and temperature. After the Oremus Aszú is bottled, it receives another 1-year maturation in bottle, after which it can further develop for decades. de smaak zorgen de zuren voor zeer veel frisheid en temperen ze op een aangename manier het zoete van deze wijn.

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.