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, 3 Puttonyos 2013
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.

Assemblage
Furmint, Hárslevelü, Sárga Muskotály, Zéta

Regio:
Castilla y León

Wijndomein:
Vega Sicilia

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
40 jaar in goede omstandigheden

Serveren
10°C

Proefanalyse
Deze 3 Puttonyos bezit een uitstekend gehalte aan zuren met daarnaast indrukken van bijenwas, kamperfoelie, honing en

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, 3 Puttonyos 2013
Vega Sicilia - 50 cl.

abrikozenconfituur. Na 2008 is 2013 het beste wijnjaar van het millennium: een buitengewone wijn, zowel op gebied van kwaliteit als kwantiteit.

Beschrijving domein

Het meest beroemde wijndomein van Spanje met een rijke wijngeschiedenis. Vooral bekend om zijn meest langlevende wijnen ter wereld!