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, Late Harvest 2023
Oremus-Vega Sicilia - 50 cl.



Vinificatie
De druiven worden manueel geoogst in verschillende passages per dag. Men zoekt naar trossen die zeker voor de helft gebotrytiseerd zijn. De 4 druiven (Furmint, Hárslevelü, Zéta en Sárgamuskotály) zorgen voor een perfecte balans en complexiteit. De vergisting gebeurt in de traditionele Hongaarse eiken vaten van 136L (Gönc) en 220L (Szerednye). Deze duurt ongeveer 30 dagen en stopt natuurlijk wanneer de wijn 12% alcohol heeft. Daarna rijpt de wijn nog voor 15 maanden in Hongaarse eik.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2025
Op zijn top: 2026-2029
Te drinken tot: 2033

Serveren
10ºC

Proefanalyse
Een fijne gouden kleur. Aromatisch met oranjebloesem, meloen, citrus type sinaas en pompelmoes, abrikoos en gember. In de mond valt deze zoete wijn op door zijn zuren, die een heel frisse toets geven en waardoor men snel een tweede glas schenkt!

Wijnstijl:
Wit zoet met stevige zuren

Assemblage
Furmint, Kövérszolo, Sárga Muskotály

Regio:
Borsod-Abauj-Zemplen

Appellatie:
Tokaj

Wijndomein:
Oremus-Vega Sicilia

Biologisch

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.