La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
The Reference for wines from Spain

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.



Throughout its 400-year history, the story of Tokaj has been expanding. But it was in 1630 that the grandeur of the Oremus vineyard was cited for the very first time, the one that today also enjoys the greatest success globally. The Tokaj region is in the north-east of Hungary, at the foot of a mountain range. Oremus is right in the middle of that area. All Oremus' vineyards are classified as 'Premier Cru', according to Szirmay's historic 1803 classification. The cellars are located below the village of Tolcsva, a labyrinth of cellars dating back to the 12th century.

Wine style:
Extremely sweet wine with a lot of acidity

Assembly
Furmint, Hárslevelü, Sárga Muskotály, Zéta

Region:
Borsod-Abauj-Zemplen

Appellation:
Tokaj

Wine estate:
Oremus-Vega Sicilia

Biological

Vinification
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.

Storage potential
Drink as from : 2025
Best moment : 2033-2043
Until : 2053

To serve
10°C

Trial analysis
Deze 6 Puttonyos bezit aroma’s van gekonfijte abrikozen, rijpe perziken en witte bloemen. In The wines are made by Tokaj master Andras Backsos, starting from the

La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
The Reference for wines from Spain

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.

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.

Description domain

Oremus is Tempos-Vega Sicilia's estate in Tokaj, a region which has been renowned for centuries for its unique sweet wines. But Oremus has generated a new interest for the region dry whites made from the Furmint grape.