La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Oremus, Eszencia 2010

Oremus-Vega Sicilia - 37,5 cl.



La légende de Tokaj a grandi et grandi au cours de ses quatre cents ans d'histoire. Mais ce n'est qu'en 1630, lorsque la grandeur du vignoble d'Oremus a été évoquée pour la première fois. Aujourd'hui, c'est celui qui jouit du plus grand succès universel. La région de Tokaj est située dans la chaîne de montagnes du nord-est de la Hongrie. La cave Oremus est située au cœur géographique de cette région. Tous les vignobles d'Oremus sont classés "Premier Cru", selon la classification historique de Szirmay de 1803. Les caves elles-mêmes se trouvent sous le village de Tolcsva, dans un labyrinthe de caves datant du XIIe siècle.

Style de vin:
Blanc liquoreux à l'acidité marquée

Assemblage
Furmint, Hárslevelü

Région:
Borsod-Abauj-Zemplen

Appellation:
Tokaj

Domaine viticole:
Oremus-Vega Sicilia

Vinification

L'Eszencia est la plus riche et la plus rare de toutes les Tokaji hongroises. Ce n'est que dans les années excellentes, lorsque la récolte des baies nobles est particulièrement abondante, que l'essence naturelle que suintent les raisins nobles est récoltée goutte à goutte puis transformée en Oremus Eszencia, un vin de légende. Oremus Nectar se distingue parmi tous les vins d'Aszú. C'est une boisson incroyablement riche, qui n'a aucun d'équivalent dans le monde. Il a un faible taux d'alcool (1 à 3%), car la quantité de sucre qu'il contient ne parvient pas à fermenter, de sorte qu'il n'est pas rare de trouver 500 grammes ou plus de sucre résiduel par litre. Les baies d'Aszú sont récoltées une par une. Chaque vendangeur cueille entre 5 et 10 kg de raisins par jour. Les baies sont ensuite laissées au repos pendant 15 à 20 jours dans l'établissement vinicole Oremus, et leur quantité augmente progressivement jusqu'à la fin de la vendange. Pendant ces jours, la légère pression du poids des baies provoque l'extraction du moût. À la fin de cette période, le moût est placé dans des récipients en verre de 50 litres où il subit une fermentation extrêmement lente. Au bout de 2 ans, il est décanté en fûts de 68 litres dit "átalag", où il continuera de vieillir. Il est enfin vieilli en bouteille dans un processus qui peut durer plusieurs décennies. L'elixir des dieux!

Potentiel de garde

A boire à partir de : 2022
Meilleur moment : 2025-2030
A boire jusqu'à : 2060

Servir

La température de service optimale est de 10°C.

Commentaires de dégustation

Cet Eszencia offre un magnifique nez de fleurs séchées, de bergamote, de poire séchée, de pêche, d'écorce d'orange et du gingembre confit. Une bouche soyeuse inondant le palais d'un mélange sucré d'agrumes, de minéralité saline et d'épices exotiques. Une acidité étonnante contraste avec les 524 grammes par litre de sucre residuel, offrant une expérience remarquablement fraîche.

La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Oremus, Eszencia 2010
Oremus-Vega Sicilia - 37,5 cl.

Description du domaine

Oremus est le domaine de Tempos Vega Sicilia à Tokaj, une région réputée depuis des siècles pour ses liquoreux au caractère unique. En outre, Oremus suscite un intérêt croissant pour les vins blancs secs à base de Furmint.