



00352111 | 2011

TOKAJ ESZENCIA



Tokaj-Oremus



Ungarn
Tokaj



edelsüß



Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Zeta



OREMUS

ARTIKELBESCHREIBUNG

Als Ludwig XIV. das erste Mal Tokajer probierte, benannte er ihn zum Wein des Königs und König der Weine. Die Aszú-Beeren werden einzeln gepflückt. Jeder Erntehelfer sammelt nur zwischen 5 und 10 kg Trauben pro Tag. Die Beeren bleiben 15 bis 20 Tage liegen und der leichte Druck, der durch das Gewicht der Beeren selbst ausgeübt wird, bewirkt die Extraktion des Zuckers und des in ihnen enthaltenen Saftes. Eszencia ist der Nektar von Tokaj und die Seele der Oremus-Weine. Konzentration und Intensität pur.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

lagerungsfähig
größer 30 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 0.375 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5998835038112

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
Säure	14.9 g/L
Restzucker	569.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Tokaj Oremus Ltd. 3934 Tolcsva HU



PRODUZENTEN-INFO

Das Tokaj ist eine der traditionsreichsten Weinbauggebiete der Welt. Die Weine waren über Jahrhunderte hinweg überaus geschätzt und fester Bestandteil der Weinkeller der Fürsten und Könige in ganz Europa.

Sie wurden auch „König der Weine, Wein der Könige genannt“.

Im Jahr 2002 verlieh das UNESCO-Welterbekomitee für den Weinbau in der Tokajer Region den Status eines Weltkulturerbes. 1993, nur drei Jahre nach dem Ende des Kommunismus, wandte sich die Familie Alvarez Ungarn zu und gründete Tokaj-Oremus Viñedos y Bodegas. Mit großer Akribie wird seitdem an der stetigen Entwicklung des Weinguts gearbeitet. Dreißig Jahre nach der Gründung sind die Oremus-Tokaj Muster an Eleganz und verbinden perfekt neues Weinmacherwissen mit den alten Traditionen der Region.