

OREMUS TOKAJ LATE HARVEST 0,5L

-  Torre Oria
-  Ungarn
Tokaj
-  Furmint, Hárslevelű, Muscat de Lunel, Zeta



ARTIKELBESCHREIBUNG

Tokaj Late Harvest 2024 ist eine elegante Spezialität aus der legendären Tokaj-Region. Hergestellt aus Furmint, Hárslevelű und Sárgamuskotály vereint dieser natürlich süße Wein frische Säure, cremige Textur und feine Aromatik. Edelfaule Aszú-Trauben verleihen ihm Komplexität und Tiefe. Florale und zitrische Noten prägen das vielschichtige Bouquet, am Gaumen zeigt er sich opulent, ausgewogen und lang anhaltend.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5998835045240 5998835011245

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite), Säureregulatoren (Weinsäure(L(+)-))
Energiegehalt	540 kJ / 129 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	18.0 g
Zuckergehalt	18.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.3 g
Salz	0.3 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Tokaj Oremus Ltd. 3934 Tolcsva HU



WEINNOTIZ

Wein des Königs und König der Weine!, soll Sonnenkönig Ludwig XIV ausgerufen haben, als er seinen ersten Tokaji Aszú kostete. Die Weine sind deutlich älter. Bereits im 15. Jahrhundert wurden in Tokaj Weine und wenig später auch Süßweine aus edelfaulen Trauben gekeltert - gut 200 Jahre vor den ersten Sauternes in Bordeaux und den großen edelsüßen Weinen am Rhein. Die älteste datierte Rezeptur eines Tokaji Aszú stammt aus dem Jahr 1630 und bis heute zählt seine Herkunft, Tokaj Hegyalja, allen politischen Wirren zum

Trotz, zu den edelsten und berühmtesten Anbaugebieten der Welt. Die Trauben wachsen auf vulkanischen Verwitterungsböden im Nordwestzipfel Ungarns, an der Grenze zur Slowakei. Im Schutz des Nordmassivs genießen sie ein besonderes Mikroklima, das auch der Botrytis cinerea sehr gefällt. Zuverlässig befällt der Edelfäulepilz im Herbst die Trauben, die nun in mehreren Durchgängen von Hand gelesen, behutsam gepresst und zu den berühmten Tokaji Aszú Weinen gekeltert werden. Das Weingut Oremus liegt in Tolcsva, mitten im Herzen der Region. Neben seinem flüssigen Gold erzeugt man den trockenen Furmint Mandolás, den ersten trocken ausgebauten Wein der Region überhaupt (!) sowie diese Spätlese. Das Konzept der Spätlese ist vergleichsweise neu. Denn Oremus vermählt spät gelesene gesunde, überreife Trauben mit (je nach Jahrgang neu) fein abgestimmten Anteilen edelfauler Aszú-Trauben zu einem elegant ausbalancierten Süßwein mit üppigem Bouquet und Aromen von Blüten und Früchten.

WEINBEREITUNG

Ab Mitte September bis Anfang November wurden die Trauben im Weingut Oremus in mehreren Durchgängen selektiv von Hand ausgelesen und jeweils umgehend in die Kellerei gebracht. Der perfekte Lesezeitpunkt ist entscheidend, zumal bei der Spätlese, die sowohl edelfaule Aszú-Trauben als auch gesunde, überreif gelesene Trauben (ohne Edelfäule) vermählt. Portionsweise werden die Trauben vorsichtig gepresst und die zuckerreichen Moste nur sehr langsam in hundert Prozent neuen Fässern aus ungarischer Eiche (teils 136-Liter-Göncer-Fässer, teils 220-Liter-Szerednye-Fässern) vergoren. Sobald die Weine einen Alkoholgehalt von 12 Volumenprozent erreichen, stoppt die Gärung von selbst. Die Weine werden nun zunächst sechs Monate in ungarischen Eichenfässern ausgebaut, danach auf die Flaschen gefüllt und darin mindestens 15 weitere Monate zur Reife gelegt, um sich harmonisch abzurunden und vollenden bis Oremus seine Spätlese schließlich zum Genuss freigibt.