

## TOKAJI SZAMORODNI

 Tokaj-Oremus

 Ungarn  
Tokaj

 Furmint  
Hárslevel


OREMUS



## ARTIKELBESCHREIBUNG

Während trockene Weine aus Furmint in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen haben, sind es doch die Süßweine wie dieser, die die Weinregion zur Legende gemacht haben. Der Tokaji Szamorodni 2018 präsentiert sich fein und komplex während er Düfte von Mandeln und Vanille verströmt.

Am Gaumen betört er mit seiner ausgewogenen Süße und reichen Fruchtigkeit. Die elegante Süße wird von einer lebhaften Säure fein ausbalanciert, was ihn zum perfekten Begleiter für fruchtige Desserts oder als kontrastreiche Ergänzung zu intensiv salzigem Käse macht. Perfekt für Genussmomente, die eine Legende in sich tragen.



Speiseempfehlungen

Käse  
zum Dessert

Serviertemperatur

15.0 °C bis 18.0 °C

Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeitlagerungsfähig  
20-25 Jahre

## HERKUNFT

Boden Lehm Boden, Vulkanisch

## FARBE, GESCHMACK &amp; MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Barrique 18 Monate

## ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
5998835032189  
5998835012181

## ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

## INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Tokaj Oremus Ltd.  
3934 Tolcsva



## WEINBEREITUNG

Edelsüßer Szamorodni wird in Ungarn bereits seit 400 Jahren vinifiziert. Der aus dem Polnischen stammende Name heißt soviel wie wie gewachsen, d.h. die Trauben werden unselektiert geerntet, so wie sie am Stock vorkommen. Dabei muss der Botrytisbefall zwischen 30-50 % liegen.

## PRODUZENTEN-INFO

Das Tokaj ist eine der traditionsreichsten Weinbaugebiete 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.