







00356117 | 2017

OREMUS PETRACS

-  Tokaj-Oremus
-  Ungarn
Tokaj
-  trocken
-  100% Furmint



ARTIKELBESCHREIBUNG

In einem hellen Gelbgrün präsentiert sich der 2017er Petrats Furmint im Glas. Die Nase wird von kandierter Grapefruit, gelber Steinfrucht, einem Hauch von Marzipan und von reifen Tropenfruchtanklängen begleitet. Das vielschichtige Bukett, das von dunkler Mineralität unterlegt ist. Am Gaumen zeigt sich der 2017er Petrats Furmint straff und mineralisch, mit einer feinen Kräuterwürze und Noten von weißem Apfel. Ein lebendiger Säurebogen und ein zart nussiger Nachhall verleihen ihm einen salzigen Touch. Im Abgang finden sich Nuancen von Limetten. Dieser Weißwein ist ein feiner Speisenbegleiter, der durch seinen sehr kulinarischen Stil besticht. Obwohl er noch enorm jung ist, besitzt er ein großes Reifepotenzial.



Karaffieren /
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
10.0 °C bis 11.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

lagerungsfähig
15-20 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique 8 Monate im Edelstahlfass 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	7.5 g/L
Restzucker	2.7 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



WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden sanft gepresst und die Gärung findet in neuen französischen und ungarischen Eichenfässern statt. Anschließend wird der Wein 3 Monate lang in Eichenfässern gelagert, wobei der Bodensatz wöchentlich aufgerührt wird ("Batonnage"), und weitere 5 Monate in völliger Ruhe. Im August wird der Wein aus den Fässern abgestochen und reift weitere sechs Monate in Edelstahltanks, bis er im Februar in Flaschen abgefüllt wird.

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.