

Oremus, Late Harvest 2016 Vega Sicilia - 50 cl.



Vinificatie

De druiven worden manueel geoogst in verschillende passages per dag. Men zoekt naar trossen die zeker voor de helft gebotrytiseerd zijn. De 4 druiven (Furmint, Hárslevelü, Zéta and Sárgamuskotály) zorgen voor een perfecte balans en complexiteit. De vergisting gebeurt in de traditionele Hongaarse eiken vaten van 136L (Gönc) en 220L (Szerednye). Deze duurt ongeveer 30 dagen en stopt natuurlijk wanneer de wijn 12% alcohol heeft. Daarna rijpt de wijn nog voor 15 maanden in Hongaarse eik.



Bewaarpotentieel

20 jaar



Serveren

10°



Proefanalyse

Een fijne gouden kleur. Aromatisch met oranjebloesem, meloen, citrus type sinaas en pompoemes, abrikoos en gember. In de mond valt deze zoete wijn op door zijn zuren, die een heel frisse toets geven en waardoor men snel een tweede glas schenkt!

Beschrijving domein

Het meest beroemde wijndomein van Spanje met een rijke wijngeschiedenis. Vooral bekend om zijn meest langlevende wijnen ter wereld!



Assemblage

Furmint, Hárslevelü, Sárga Muskotály, Zéta



Regio:

Castilla y León



Wijndomein:

Vega Sicilia