







Oremus Mandolás 2019 Oremus-Vega Sicilia - 300 cl. (Doble Magnum)



Deze Mandolas is de droge witte wijn van het Hongaarse project Oremus van Vega Sicilia. Oremus is gelegen in de Tokaj-regio, in het bergachtige noordoosten van Hongarije. De naam van de wijn refereert naar zijn terroir, waar het domein enkel Furmint heeft aangeplant, een van Hongarijes meest bekende druiven. Deze Mandolas was op alle gebieden een vernieuwer, niet alleen voor Oremus maar voor de hele regio, aangezien het de eerste droge witte wijn was van het Tokaj-gebied.

-  **Wijnstijl:**
Stevig en mineralig
-  **Assemblage**
Furmint (100%)
-  **Regio:**
Borsod-Abauj-Zemplen
-  **Appellatie:**
Tokaj
-  **Wijndomein:**
Oremus-Vega Sicilia

-  **Vinificatie**
De Furmintdruiven worden in kleine mandjes geoogst. Na het binnenkomen van de druiven wordt er een delicate en lichte persing toegepast. Daarna volgt een opvoeding in kleine vaten van 136 liter, vaten die typisch zijn voor de zoete wijnen van deze streek. Bâtonnage tijdens de eerste maand, waarna de wijn, afhankelijk van zijn jaargang, nog enkele maanden verder rijpt.

-  **Serveren**
Karafferen wanneer de wijn nog jong is. Na veroudering evolueert de wijn voldoende in het glas. Mag fris geserveerd worden.

-  **Bewaarpotentieel**
In zijn jeugd perfect te drinken bij lichte en verfijnde gerechten. Na een veroudering van 6 tot 8 jaar evolueert de wijn richting een meer rijke en gastronomische begeleider van klassieke visgerechten met een saus. Zeer interessant en de moeite waard om deze wijn een tijdje te bewaren.

-  **Proefanalyse**
Licht van kleur met een ietwat groene tint. In de neus mooi en subtiel wit pitfruit en bloemige aroma's. Verschillende verticale degustaties van deze wijn leerden ons dat na verloop van jaren deze bloemige aroma's overgaan in aangename honingaroma's met minerale toetsen. In zijn jeugd zijn het echter de delicate, fijne en elegante aroma's die de bovenhand nemen. Uitstekend gebruik van de houten vaten: de invloed is zeer subtiel aanwezig, maar heel mooi versmolten in het geheel. In de mond een zeer mooi evenwicht met perfecte zuren en een vrij lange afdronk voor een wijn met deze fraîcheur. Perfecte gastronomische wijn van een groot huis uit een originele regio.

Beschrijving domein

Dit is het domein van Tempos Vega Sicilia in de Tokaj, een streek die reeds eeuwenlang geroemd wordt voor de unieke restzoete wijnen. Mede dankzij Oremus is er in deze streek ook een groeiende interesse voor droge witte wijnen op basis van de Furmint-druif.