

Oremus, Late Harvest 2019 Oremus-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

Te drinken vanaf: 2022
Op zijn top: 2023-2026
Te drinken tot: 2030



Serveren

10°C



Proefanalyse

Een fijne gouden kleur. Aromatisch met oranjebloesem, meloen, citrus type sinaas en pompoes, 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!



Assemblage

Furmint, Hárslevelü, Sárga
Muskotály, Zéta



Regio:

Borsod-Abauj-Zemplen



Appellatie:

Tokaj



Wijndomein:

Oremus-Vega Sicilia

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.