

Oremus, Late Harvest 2021 Oremus-Vega Sicilia - 50 cl.



Vinification

Les raisins sont récoltés à la main en plusieurs passages chaque jour. On recherche les grappes botrytisées au moins à moitié. Le fait d'utiliser quatre cépages différents (Furmint, Hárslevelü, Zéta and Sárgamuskotály) garantit un équilibre parfait et de la complexité.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2024-2027
A boire jusqu'à : 2031



Servir

10°C



Analyse des essais

Belle robe dorée. Au nez, de la fleur d'oranger, du melon, des agrumes (orange, pamplemousse) mais aussi de l'abricot et du gingembre. En bouche, le sucre est bien contrebalancé par l'acidité, ce qui donne à ce vin doux la fraîcheur qui donne envie de se servir un deuxième verre.

Description domaine

Oremus est le domaine de Tempos Vega Sicilia à Tokaj, une région réputée depuis des siècles pour ses liquoreux au caractère unique. En outre, Oremus suscite un intérêt croissant pour les vins blancs secs à base de Furmint.



Style de vin:

Blanc doux mais à l'acidité marquée



Assemblée

Furmint, Hárslevelü, Sárga Muskotály, Zéta



Région:

Borsod-Abauj-Zemplen



Appellation:

Tokaj



Domaine viticole:

Oremus-Vega Sicilia