





00352516 | 2016

TOKAJI ASZÚ PUTTONYOS 3

 Tokaj-Oremus

 Ungarn
Tokaj

 edelsüß

 Furmint/
Hárslevel/
Zéta/
Sárgamuskotály



OREMUS

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Tokaji Oremus Aszú 3 Puttonyos 2016 offenbart sich im Glas mit einer strahlenden Goldfarbe. In der Nase präsentiert er sich kraftvoll und intensiv, mit charakteristischen Aromen der Botrytis, darunter Honig sowie exotische Noten wie Limette, Akazie, Aprikose und Quitte. Am Gaumen zeigt er sich elegant, geschmeidig und lebhaft mit einer perfekt ausbalancierten Säure, die dem Wein Leben und gleichzeitig samtige Fülle verleiht. Sein anhaltender Abgang rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab und macht ihn zu einem wahrhaft genussvollen Wein mit einem enormen Reifepotenzial.



Speiseempfehlungen
zum Dessert



Serviertemperatur
8.0 °C bis 10.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit
lagerungsfähig
größer 30 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5998835033162 5998835013164

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	9.4 g/L
Restzucker	136.0 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 Herstellung von Aszú-Wein, auch bekannt als Tränenwein, ist ein anspruchsvoller Prozess, der nur in außergewöhnlichen Jahrgängen und unter besonderen Bedingungen möglich ist, die das Wachstum von Botrytis cinerea, dem Schimmelpilz für Edelfäule, begünstigen. Seit Jahrhunderten wird dieser Wein auf die traditionelle Weise hergestellt. In einem Gönc-Fass mit einem Fassungsvermögen von 136 Litern werden dem Most drei Puttonyos (25 kg) edler Aszú-Beeren hinzugefügt. Die Beeren werden eingeweicht, bis sie aufquellen, und dann behutsam gepresst, um ihre Aromen zu extrahieren. Die Gärung findet in neuen Fässern aus ungarischer Eiche statt, ein langwieriger Prozess, der bis zu vier Wochen dauern kann.

Die Reifung erfolgt dann über einen Zeitraum von 2 Jahren in Fässern mit einem Fassungsvermögen von 136 und 200 Litern, gefolgt von einem weiteren Jahr in Flaschen, um dem Wein die Möglichkeit zu geben, sich vollständig zu entfalten und seine komplexe Persönlichkeit zu entwickeln.

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.