Tokaji Aszú 3 puttonyos 2015 Tolcsva Oremus & Tempos Vega Sicilia 0.50 l

» Víno » Tiché víno



OREMUS

Kód produktu	TOK00410

Bílé tiché desertní - Tokajské víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Furmint, Hárslevelü, Zéta, Muscat de Lune vypěstovaných na vinicích maďarské vinařské oblasti Tokaj - sladké

Cukr: 120g/l
Kyselina: 8g/l

Víno vzniká z botrytizovaných a ručně sbíraných bobulí, které jsou přidány do sudu o obsahu 137 litrů základního vína. Množství „puten" udává kolik nůší o obsahu 25kg těchto napadených bobulí bylo do tohoto sudu přidáno. Fermentace trvá 60 dní, následné zrání v nových maďarských dubových sudech zabere dalších 2,5 roku. Výsledné víno má tmavší slámovou barvu se zlatými odlesky. Botrytida u něj dala vzniknout rozmanitému aromatickému spektru, ve kterém převládají medové tóny, společně s náznaky exotického ovoce, limet, akácie, meruněk a kdoulí. Vhodné kombinovat s ovocnými saláty, či sýry jako gorgonzola, či jako digestiv.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Tokaji Aszú 3 puttonyos 2015 Tolcsva Oremus & Tempos Vega Sicilia 0.50 l

» Víno » Tiché víno

Popis

Tokajská legenda během své čtyřsetleté historie rostla; ale teprve v roce 1630 se poprvé začalo mluvit o velikosti vinice Oremus. Dnes je to ta s největším všeobecným uznáním. Tokajská oblast leží v pohoří severovýchodního Maďarska. Vinařství Oremus se nachází v geografickém srdci tohoto regionu. Během sklizně se sklízejí hrozny obsahující nejméně 50 % hroznů botrytis a přezrálých hroznů. Pozdní sběr je zajímavou kupáží různých odrůd, která produkuje mimořádně vyvážené víno. Kvašení probíhá v nových maďarských dubových sudech (136litrový „Gönc“ a 220litrový „Szerednye“) po dobu 30 dnů a přirozeně se zastavuje, když obsah alkoholu dosáhne 12 %. Víno zraje šest měsíců v malých maďarských dubových sudech a 10 měsíců se nechává zabalit do lahve. „Tokaj, víno králů a král vín,“ tak ho popsal Ludvík XIV., když ho ochutnal, a legenda o Tokaji se během jeho více než čtyřsetleté historie neustále šířila. Až v roce 1630 se však poprvé zmínila o velikosti vinice Oremus a dnes se těší nejvyššímu všeobecnému uznání. Kolem roku 1630 vyrobil kalvínský kazatel Maté Szepsi Lacko první „tokajské víno se slzami“ (Tokaj Aszú). Bylo podáváno kněžně Zsuzanně Lorántffyové, manželce sedmihradského knížete Györgye Rákócziho I., během velikonočních slavností na poděkování princezně za pozornost, kterou věnovala svým tokajským poddaným. Tento neobvyklý dárek byl vyroben z hroznů vypěstovaných na vinici Oremus a v roce 1772, kdy byla zavedena první světová klasifikace vinic, byl uznán jako PRIMAE CLASSIS. Oremus se řadí mezi nejlepší výrobce slavného tokajského vína, které se rodí na východě Maďarska a jehož historie sahá do počátku 17. století. Mezi obdivovatele a klienty tohoto velkého sladkého vína patřili např. francouzský král Ludvík XIV. nebo ruský car Petr Veliký. Oremus nyní náleží španělské rodině Álvarez, která vlastní přední prestižní španělská vinařství Vega Sicilia, Bodegas Alion či Bodegas Pintia. Obhospodařuje 115 hektarů těch nejlepších vinic, situovaných na úpatí jižních svahů pohoří Zemplen. Když se v roce 1982 společnost Vega Sicilia stala součástí života rodiny Álvarezových, byly položeny základy pro společnost TEMPOS Vega Sicilia. Od té doby neustále a stabilně roste, a to včetně zavádění vín vyrobených v různých vinařských oblastech, oslovování nových spotřebitelů po celém světě a pokládání základů pro slibnou a velmi úspěšnou budoucnost. Tokajská oblast, Tokaj-Hegyalja, se nachází v horském pásmu v severovýchodním Maďarsku. Město Tolcsva a vinařství Oremus se nacházejí v geografickém středu tohoto regionu. V roce 2002 Výbor světového dědictví UNESCO uznal výjimečné vinařské podmínky tokajské oblasti, její sekulární schopnost podporovat kulturu a její hodnotu a udělil jí status světového dědictví. V roce 1993, pouhé 3 roky po pádu komunismu, se rodina Alvarezových zaměřila na Maďarsko a založila vinařství Tokaj-Oremus Viñedos y Bodegas. Aktivity panství se soustředí především v Tolcsva, kde bylo v roce 1999 postaveno moderní vinařství, které je propojeno s bludištěm sklepů, které se zde nacházejí od 13. století. Rodina Álvarezových kladla velký důraz na důkladné a detailní studium tohoto vína, aby zjistila jeho výrobní proces a historii. Také se snažila co nejvíce zachovat tradici, když dohlížela na práce na výstavbě nového vinařství. Aby bylo možné řídit nový projekt, který byl založen na jedné z nejlépe umístěných a nejikoničtějších vinic v regionu, najala společnost motivovaný profesionální tým s hlubokými znalostmi dané oblasti a hledala zkušeného místního vinaře na plný úvazek, který by ji postavil do čela této skupiny.

Hlavní parametry

Značka	Oremus
Druh	Tokajské víno
Detail	přírodně sladké víno & Vin Doux Naturel
Barva	bílá
Odrůda	Furmint, Lipovina & Hárslevelű, Muškát & Moscato & Muscat
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Přívlastek	3 putonyos & 3 putňový výběr (≥60 g/l)
Původ	Maďarsko, Tokaj
Klasifikace původu	tokajský výběr & Tokaj Aszú
Ročník	2015
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	Botritické víno & hrozny byly zušlechtěny přítomností Botrytis cinerea
Balení	holá lahev
Objem	500 ml
Alkohol ABV	11,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Vega Sicilia Finca, Ctra. N-122, km. 323, 47359 Valbuena de Duero (Valladolid), Španělsko