# Tokaji Aszú 3 puttonyos 2018 Tolcsva Oremus & Tempos Vega Sicilia 0.50 l

» Víno » Tiché víno




OREMUS

| | |
|---|---|
| EAN | 5998835033186 |
| Kód produktu | TOK00411 |

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

Legenda o Tokaji vzkvétala po celou dobu jeho čtyřsetleté historie, ale až v roce 1630 se poprvé začalo mluvit o velikosti vinice Oremus. Dnes je nejznámější na světě.

Výroba vína Aszú (slzičkového vína) je pečlivý proces, který lze provádět pouze ve výjimečných ročnících a za zvláštních podmínek, které podporují rozvoj Botrytis cinerea (ušlechtilé hniloby). Stejným způsobem se vyrábí již po staletí, kdy se do sudu Gönci (136 litrů) moštu přidají tři koše (puttonyos) obsahující 25 kg ušlechtilých bobulí Aszú. Bobule Aszú se nechají několik hodin máčet, dokud nenabobtnají, a poté se jemně slisují. Kvašení, které probíhá v nových maďarských dubových sudech, je pomalý proces, který může trvat až čtyři týdny. Víno poté zraje dva roky v sudech o objemu 220 a 350 litrů a další rok se plní do lahví.

Aszú 3 Puttonyos je elegantní a svěží a díky své kyselosti je víno živé a sametové.

Obsah alkoholu 11,5 %
Cukr 140 g/l
Kyselost 7,7 g/l

Tento ročník 2018 je charakterizován přezrálostí s květinovými a ovocnými vůněmi. Houba Botrytis je v Tokaji znatelně méně přítomna než obvykle.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Tokaji Aszú 3 puttonyos 2018 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 | 2018 |
| 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 |