

# Tokaji Late Harvest 2022 Oremus Tolcsva Tempos Vega Sicilia 0.50 l

» Víno » Tiché víno



OREMUS

|              |               |
|--------------|---------------|
| EAN          | 5998835045226 |
| Kód produktu | TOK00401      |

Toto sladké víno pochází z hor v severovýchodním Maďarsku. Má světle jantarovou barvu s nádhernou květinovou vůní smíchanou s jemnými tóny citronu a grapefruitu a klasickou tokajskou medovou chutí. Kořenitost v chuti pochází ze šesti měsíců strávených v malých sudech z maďarského dubu.

Chuť je elegantní, dokonale vyvažuje sladké ovoce a přirozenou kyselost. V závěru přetrvává chuť sladkých pečených jablek. Jedná se o velmi univerzální víno, které se hodí k lehkým ovocným dezertům.

Oremus Pozdní sběr spojuje tradici a inovaci a představuje nový koncept mezi víny vinařství. Je to ideální způsob, jak vstoupit do magického světa tokajských sladkých pokladů. Oremus je symbolem a příkladem odměňování času, zkušeností a znalostí. Skutečné odbornosti ve vinařském umění.

Pozdní sběr se vyrábí sběrem různých odrůd. Patří mezi ně Furmint, jehož kyselost vytváří dokonalou rovnováhu se sladkostí, zatímco Hárslevelű dodává jemnost a hedvábnou texturu. Kővérszőlő a Zéta zvyšují jemnost a ovocnost spolu s pevností vína. A pak je tu zlatavý Sárga Muskotály, který dotváří vůni vína.

Pro toto víno jsou potřeba hrozny, kde alespoň polovina hroznů jsou ušlechtilé bobule Aszú, jinými slovy, kde je značný stupeň ušlechtilé plísně.

Pozdní sklizeň kvasí pomalu, tak pomalu, že střechy vinařství jsou v době, kdy skončí, často pokryté ledem a sněhem. Kvašení se samo zastaví při přibližně 12 % alkoholu.

Víno nechává další půl roku odležet v malých dřevěných sudech v podzemních vinařstvích a poté zraje další rok v lahvi.

Vyznačuje se svými květinovými tóny, smíchanými s jemnými a citrusovými náznaky. Má jemnou a elegantní vůni a bohatou a vytrvalou chuť. Jemná kyselost a sladká ovocnost vytvářejí dokonalou rovnováhu.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno  
na dotaz do 7 dní

# Tokaji Late Harvest 2022 Oremus Tolcsva Tempos Vega Sicilia 0.50 I

» 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 pohorí severovýchodního Maďarska. Vinařství Oremus se nachází v geografickém srdci tohoto regionu. Během sklizně se sklízí hrozny obsahující nejméně 50 % hroznů botrytis a přezrálých hroznů. Pozdní sběr je zajímavou kupází 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 králů vína,“ 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 Zsuzanné 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 pohorí Zemplén. 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-Hegyálja, 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. Aktivita 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 Alvarezových 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 nejkoničtějších 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              |
| Produkce    | víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní |
| Původ       | Maďarsko, Tokaj                                      |
| Barva       | bílá   |
| Ročník      | 2022   |
| Odrůda      | Furmint, Lipovina & Hárslevelű                       |
| Přívlastek  | Late harvest   |
| Charakter   | sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l     |
| Zrání       | v dubových sudech                                    |
| Objem       | 500 ml   |
| Alkohol ABV | 11,00 %  |
| Balení      | holá lahev   |

## LMIV & Doplnkové parametry

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