



Oremus

Aszu 3 puttonyos

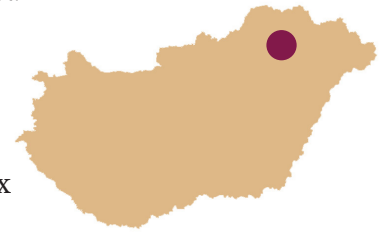
2015

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépages :	Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sár-gamuskotály
Sucres - Acidité:	138 g/l - 7.9 g/l
Degré alcoolique :	11,5%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
Age des vignes:	19 ans
Récolte:	Manuelle, tris successifs, 3-5 hl/ha



Histoire :

Produire un vin Aszú ("vin en forme de larme") est un processus méticuleux uniquement possible dans des millésimes d'exception et dans des conditions particulières favorisant le développement du Botrytis (pourriture noble). Pendant des centaines d'années, il a été fabriqué de la même manière, en ajoutant dans un fût «Gönc» (136 litres) de moût (jus de raisin non encore fermenté), 3 paniers ("puttonyos") de 25 kg de raisins botrytisés. Les baies d'Aszú sont macérées jusqu'à ce qu'elles gonflent, puis pressées doucement.

La fermentation se fait en fûts neufs hongrois ; un processus lent qui peut prendre jusqu'à quatre semaines. L'élevage se poursuit en fûts de 136 et 200 litres pendant 2 ans puis en bouteilles pendant une année supplémentaire.

Aszú 3 Puttonyos est un vin élégant et frais, avec une acidité équilibrée qui apporte un côté vif mais velouté.

Dégustation par Ferran Centelles (Meilleur sommelier d'Espagne 2006) :

« Le vin est parfaitement équilibré, avec 11,5% d'alcool et 138 g / l de sucre. Un vin haut de gamme, artisanal, perpétuant la tradition de génération en génération. Fruits à noyau, ananas au sirop, crème brûlée, génoise, miel et des notes d'humidité, comme du fromage affiné. Nos sens doivent faire face à un délicieux contraste d'idées : un vin moelleux, mais totalement acide et fluide; capiteux, mais pas lourd. Un plaisir intellectuel profond, du fait de ces contrastes. »

Accords :

Foie gras, Veau à la crème

Fraises au roquefort

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 40 ans

Température optimale de service 8°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

