



Oremus

Aszu 5 puttonyos

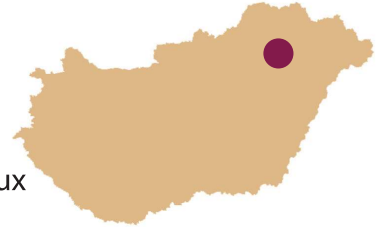
2016

Bouteille 37,5cl

Hongrie

www.temposvegasicilia.com

Appellation :	Tokaji
Cépages :	Furmint, Hárslevelű, Zéta et Sárgamuskotály
Sucres - Acidité:	160 g/l - 10,2 g/l
Degré alcoolique :	11,5%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
Récolte:	Manuelle, tris successifs



Histoire :

La famille Alvarez acquiert le domaine en 1993 à Tolcsva. Oremus est déjà reconnu en 1772, quand la première classification des vins de Tokaji est établie, comme « primae classis », ou premier cru. Depuis des centaines d'années, le 5 Puttonyos est fabriqué en ajoutant 5 paniers (puttonyos) contenant 25 kg de raisins botrytisés dans un fût « Gönc » (136 litres) de moût (jus de raisin non encore fermenté). Les baies d'Aszu sont macérées pendant deux jours jusqu'à ce qu'elles gonflent, puis légèrement pressées. La fermentation en fûts de chêne hongrois neufs est lente et peut durer jusqu'à deux mois. L'élevage débute ensuite en fûts de 136 et 200 litres pendant deux à trois ans, puis en bouteilles pendant un an.

Degustation :

Au nez, ce vin offre une fraîcheur juvénile, et a besoin de temps pour s'ouvrir. Le bouquet rappelle la noisette, avec des notes florales d'acacia, de glycines et de fougères, ainsi que des arômes fruités : coing, poire, abricot, mirabelle et ananas. C'est un Aszu qui offre une profondeur remarquable ainsi qu'une finale interminable et un potentiel prometteur.

Accords :

Un plaisir à déguster seul avec des desserts fruités

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.

