



Oremus

Aszu 6 puttonyos

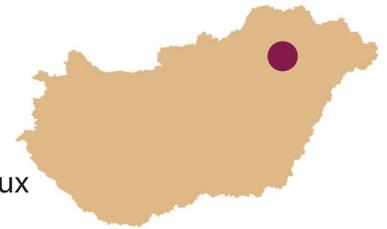
2014

Bouteille 50cl

Hongrie

www.temposvegasicilia.com

Appellation :	Tokaji
Cépages :	Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sárgamuskotály
Sucres - Acidité:	171 g/l - 8,8 g/l
Degré alcoolique :	11%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 6 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, les arômes rappellent les agrumes, puis les fruits jaunes, pêche et poire, prennent le dessus.

Des notes légèrement exotiques de carambole glacée, d'ananas et de pamplemousse frais apparaissent en second-plan. Dans l'ensemble, le bouquet est très intense, alliant de subtiles notes épicées botrytisées à des arômes de fleur d'acacia, de miel, de fleur de sureau et de nougat blanc.

La douceur est soulignée par une acidité serrée et une touche d'astringence phénolique.

Accords :

Desserts à base de fruit
Quiche 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.

