DRINKS.

Tokaj Oremus Tokaji Furmint Mandolás 2020 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40781020
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Ungarn
Region	Tokaj-Hegyalja
Abfüller	Tokaj-Oremus Kft., Bajcsy - Sz. út. 45, Tolcsva 3934, Hungary
Marke	Tokaj Oremus
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	fruchtig und trocken mit schönem Schmelz sowie mittlerem Körper. Es zeigen sich Anklänge von Pfirsichen, Birnen, Äpfeln, Zitronen, Grapefruits, Mineralien, Feuerstein, Honig, Eichenholz, Vanille, Buttercreme und Mandeln.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Furmint
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Seit 1993 gehört das ungarische Weingut Oremus zur spanischen Weingruppe Tempos Vega Sicilia. Es zählt zu den namhaftesten Weingütern im Gebiet rund um Tokaji, welches 2002 als UNESCO Weltkulturerbe deklariert wurde. Tokajer gilt als einer der besten, bekanntesten und ältesten Süssweine der Welt (er wurde im 15. Jahrhundert erstmals schriftlich belegt) - seine Herstellung aus edelfaulen, getrockneten Trauben erweist sich als risikoreich und kostenintensiv. Als der Wein im 18. Jahrhundert an den europäischen Adelshöfen eingeführt wurde, erhielt er die Bezeichnung «König der Weine und Wein der Könige». Das Weingut Oremus besitzt eine ähnlich lange Tradition wie der Tokajer: In den 1630er Jahren wurde die Lokalität erstmals schriftlich erwähnt, da sie als Ursprungsort jener edelfaulen Trauben gilt, aus denen der allererste Tokaji Aszú hergestellt wurde. In der Region dreht sich jedoch nicht alles nur um Süssweine: Der Tokaji Furmint ist ein trocken ausgebauter Wein, für den Trauben der regionstypischen Sorte Furmint herangezogen werden. In diesem Fall stammen die Trauben von durchschnittlich 30 Jahre alten Reben auf Oremus' hochgeschätztem Weinberg «Mandolás». Der frisch gepresste Most wird in der Kellerei während acht bis zwölf Tagen in Barrels aus neuem Holz fermentieren gelassen, bevor man den jungen Wein zwecks einer mehrmonatigen Reifung in 136-Liter-Fässer umfüllt. Seitdem der Tokaji Furmint Mandolás 2001 erstmals produziert wurde, hat man entscheidende Verbesserungen am Herstellungsverfahren vornehmen können. So kommt es, dass sich der Weisswein mit jedem neuen Jahrgang selbst übertrefft. Der Tokaji Furmint Mandolás bleibt unter optimalen Lagerbedingungen bis zum Jahr 2030 trinkreif und ist bei 10°C zu verkosten. Zu ihm passen Tapas, Oliven, Carpaccio, Krustentiere, Süsswasserfische, Gemüseterrinen oder leichtes Gebäck.