

DRINKS.

Tokaj Oremus Tokaji Furmint Mandolás 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40781020
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Hongrie
Région	Tokaj-Hegyalja
Embouteilleur	Tokaj-Oremus Kft., Bajcsy - Sz. út. 45, Tolcsva 3934, Hungary
Marque	Tokaj Oremus
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Fruité et sec avec un beau fondant, ainsi qu'un corps moyen. Des notes de pêches, poires, pommes, citrons, pamplemousses, minéraux, silex, miel, bois de chêne, vanille, crème au beurre et amandes apparaissent.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Furmint
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2020
-----------	------

En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	--

Description

Depuis 1993, le domaine viticole hongrois Oremus fait partie du groupe viticole espagnol Tempos Vega Sicilia. C'est l'un des établissements vinicoles les plus réputés de la région de Tokaji, qui a été déclarée patrimoine mondial de l'UNESCO en 2002. Le Tokaj est considéré comme l'un des meilleurs, des plus célèbres et des plus anciens vins doux du monde (il a été documenté pour la première fois au 15e siècle) - sa production à partir de raisins nobles pourris et séchés s'est avérée risquée et coûteuse. Lorsque le vin a été introduit dans les cours nobles d'Europe au 18e siècle, il a reçu l'appellation "roi des vins et vin des rois". Le domaine viticole d'Oremus a une tradition tout aussi longue que celle de Tokaj: l'endroit a été mentionné pour la première fois par écrit dans les années 1630, car il est considéré comme le lieu d'origine des raisins atteints de pourriture noble à partir desquels le tout premier Tokaji Aszú a été élaboré. Toutefois, la région ne se résume pas aux vins doux: le Tokaji Furmint est un vin sec élaboré à partir de raisins de la variété Furmint typique de la région. Dans ce cas, les raisins proviennent de vignes âgées en moyenne de 30 ans sur le vignoble "Mandolás" très apprécié d'Oremus. Le moût fraîchement pressé est mis à fermenter dans le chai pendant huit à douze jours dans des barriques en bois neuf, avant que le jeune vin ne soit transféré dans des barriques de 136 litres pour une maturation de plusieurs mois. Depuis la première production du Tokaji Furmint Mandolás en 2001, des améliorations décisives ont été apportées au processus de production. En conséquence, le vin blanc se surpasse à chaque nouveau millésime. Dans des conditions de conservation optimales, le Tokaji Furmint Mandolás restera buvable jusqu'en 2030 et peut être dégusté à 10°C. Il accompagne bien les tapas, les olives, le carpaccio, les crustacés, les poissons d'eau douce, les terrines de légumes ou les pâtisseries légères.