



00352112 | 2012

## TOKAJ ESZENCIA

 Tokaj-Oremus

 Ungarn  
Tokaj

 edelsüß

 Furmint, Hárslevel, Zeta, Sárgamuskotály



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Als Ludwig XIV. das erste Mal Tokajer probierte, benannte er ihn zum Wein des Königs und König der Weine. Die Aszú-Beeren werden einzeln gepflückt. Jeder Erntehelfer sammelt nur zwischen 5 und 10 kg Trauben pro Tag. Die Beeren bleiben 15 bis 20 Tage liegen und der leichte Druck, der durch das Gewicht der Beeren selbst ausgeübt wird, bewirkt die Extraktion des Zuckers und des in Ihnen enthaltenen Saftes. Eszencia ist der Nektar von Tokaj und die Seele der Oremus-Weine. Konzentration und Intensität pur.

 Serviertemperatur  
10.0 °C bis 12.0 °C

 Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit  
lagerungsfähig  
größer 30 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.375 l
Verschluss	Naturkorken

### ANALYSE

Alkoholgehalt	3.0 %Vol
Säure	13.9 g/L
Restzucker	569.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Tokaj Oremus Ltd. 3934 Tolcsva



# OREMUS

## PRODUZENTEN-INFO

Das Tokaj ist eine der traditionsreichsten Weinbauggebiete der Welt. Die Weine waren über Jahrhunderte hinweg überaus geschätzt und fester Bestandteil der Weinkeller der Fürsten und Könige in ganz Europa. Sie wurden auch „König der Weine, Wein der Könige genannt“. Im Jahr 2002 verlieh das UNESCO-Welterbekomitee für den Weinbau in der Tokajer Region den Status eines Weltkulturerbes. 1993, nur drei Jahre nach dem Ende des Kommunismus, wandte sich die Familie Alvarez Ungarn zu und gründete Tokaj-Oremus Viñedos y Bodegas.

Mit großer Akribie wird seitdem an der stetigen Entwicklung des Weinguts gearbeitet. Dreißig Jahre nach der Gründung sind die Oremus-Tokaj Muster an Eleganz und verbinden perfekt neues Weinmacherwissen mit den alten Traditionen der Region.