





00356119 | 2019

## OREMUS PETRACS

 Tokaj-Oremus

 Ungarn  
Tokaj

 trocken

 100% Furmint



# OREMUS

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Oremus Petrats



Karaffieren /  
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen  
10.0 °C bis 11.0 °C



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

lagerungsfähig  
15-20 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique 8 Monate im Edelstahlfass 6 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5998835017193 5998835017193

### ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	6.0 g/L
Restzucker	1.3 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

## WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden sanft gepresst und die Gärung findet in neuen französischen und ungarischen Eichenfässern statt. Anschließend wird der Wein 3 Monate lang in Eichenfässern gelagert, wobei der Bodensatz wöchentlich aufgerührt wird ("Batonnage"), und weitere 5 Monate in völliger Ruhe. Im August wird der Wein aus den Fässern abgestochen und reift weitere sechs Monate in Edelstahltanks, bis er im Februar in Flaschen abgefüllt wird.

## PRODUZENTEN-INFO

Das Tokaj ist eine der traditionsreichsten Weinbaugebiete 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.