

Oremus Tokaji Aszu 3 ptt

Оре́мус Тока́й А́ссу 3 Путто́ньош, белое сладкое

Страна: Венгрия

Регион: Токай

Производитель: Oremus

Крепость: 11 % об.

Особенность: урожай, пораженный благородной плесенью Ботритис собирается вручную и помещается в деревянные контейнеры (путтоны) вместимостью 25 кг. В течение недели происходит давление винограда под собственным весом, в результате добывается очень концентрированный виноградный сок, который затем сливают, а оставшийся виноград прессуют. Ферментация проходит в деревянных бочках в течение 60 дней.

Сорт винограда: Фурминт, Харшлевелю, Мушкотай, Зета

Цвет: золотистый

Аромат: отличается интенсивностью и многогранностью. Он демонстрирует ноты цветов акации, груши, персика, ананаса, дополненные намеками земли, мяты, мускатного ореха.

Вкус: округлый, обволакивающий, гармоничный, живой, нежная сладость хорошо уравновешена свежей кислотностью, послевкусие длительное, с нюансами сладких специй и орехов, нотами тропических фруктов, желтых яблок, груши и меда.

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: сочетается со свежими фруктами, черным шоколадом, голубым сыром и тортами типа Наполеон.



Oremus Tokaji Aszu 5 ptt

Оре́мус Тока́й А́ссу 5 Путто́ньош, белое сладкое

Страна: Венгрия

Регион: Токай

Производитель: Oremus

Крепость: 11,5 % об.

Особенность: средний возраст виноградных лоз достигает 15 лет. Виноградники расположены на высоте 200 метров над уровнем моря. Урожай, пораженный благородной плесенью Ботритис собирается вручную и помещается в деревянные контейнеры (путтоны) вместимостью 25 кг. В течение недели происходит давление винограда под собственным весом, в результате добывается очень концентрированный виноградный сок, который затем сливают, а оставшийся виноград прессуют. Ферментация проходит в деревянных бочках в течение 60 дней.

Выдержка: в 136- и 200-литровых бочках в течение 2-3 лет, после бутилирования вино проводит в бутылках еще как минимум год перед реализацией.

Сорт винограда: Фурминт, Харшлеветю, Мускат, Зета

Цвет: насыщенно-золотистый

Аромат: окутывает тонкими нотами белых фруктов, груши, личи и персика, на смену которым приходят цитрусовые тона, нюансы чая, миндаля, цукатов, белых цветов и сладких специй.

Вкус: полный, округлый, сбалансированный, с мягкой кислотностью. Стойкое послевкусие наполнено тонами абрикоса, айвы, груши и апельсина, нотами лайма и грейпфрута, на смену которым приходят нюансы ванили, шоколада и кофе.

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: подавать в чистом виде, как дижестив, а также к мясным блюдам, грибам, фуа-гра, голубым сырам и инжиру.



Oremus - линейка великолепных белых вин премиального качества. Виноградники хозяйства расположены на крутых склонах холмов, поднимающихся над небольшой деревушкой Толчва, в самом сердце Токая - знаменитого винодельческого региона Венгрии. Они находятся достаточно близко к реке Бодрог, чтобы извлечь выгоду из особых климатических условий, создающих благородную гниль. Город Токай, столица области, производящей одноименные вина, стоит у самого подножия гор Земплен, на северо-востоке Венгрии, недалеко от границы с Украиной. Аппелласьон имеет треугольную форму и включает в себя в общей сложности 5000 гектаров виноградников и 27 муниципалитетов. Токай - Хегьяля (Золотая горная цепь Токая) была внесена в список Всемирного наследия ЮНЕСКО в 2002 году.

Примерно в 1630 году кальвинистский проповедник Мате Сепси Лацко произвел первое токайское вино, которое было подано принцессе Жужанне Лорантфи, супруге Дьёрдя Ракоци I, принца Трансильвании, на празднике Пасхи. Этот необычный подарок был сделан из урожая, выращенного в имении Oremus. Позднее, в 1772 году, когда была проведена первая в мире классификация виноградников, участок был определен как PRIMAE CLASSIS.

До начала Второй мировой войны поместье принадлежало Кароли Куруцу, первому президенту Совета винодельческих общин Токая. В 1997 году имущество приобретает всемирно известный испанский производитель вин Vega Sicilia. В 2001 году Oremus удостоивается почетного звания “Винодельня года”.

Виноградные лозы произрастают в континентальном климате, открывающем возможности для получения сочных и хорошо сбалансированных ягод. В декабре наступают морозы, от которых виноградники защищает лишь снежный покров. Сильные заморозки случаются даже весной и несут особую опасность лозам, расположенным у подножия склонов. Примерно с мая в регионе начинается жара. В июне достаточно часто случаются дожди и грозы с градом. Осень - долгая и влажная, с прохладными ночами.

Почти половину поместья занимает местный сорт Фурминт. Харшлевелю придает напиткам мягкость и нежные цветочные тона, а сорт Зета делает вина более крепкими.

Сбор урожая всегда начинается с Фурминта, когда плоды уже полностью созрели. После суточной мацерации виноград прессуется, ферментируется и выдерживается в древесине дуба. Срок созревания индивидуален для каждого винтажа. Вина Oremus хорошо пьются в молодом возрасте и обладают большим потенциалом хранения.