



SAUSKA

Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj 2003

Nagyrészt furmint, kis hárslevelűvel. Ragyogó aranyzín. Illatában vanília, aszalt gyümölcsök, főleg sárgabarack jelennek meg. Kortyában vanília, ananász, mazsola és sütőtök társul be. A cukrot vibráló, élénk savak egyensúlyozzák. Libamáj és finom érett francia sajtok álombeli párja. Természetes cukortartalom: 225 gr/l.

Összetétel:	furmint, hárslevelű
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10-12 °C
Alkohol:	10 %
Kiszerelés:	0,5 l

Dűlők

Szőlőtőkék átlagos kora: 30-35 év. Fekvés: hegyoldal; délkeleti, déli és délnyugati kitettség. Talaj: különböző vulkanikus talajok (zeolit, riolit, tufa, stb.) és lösz. Dűlőink Tokajban

Az év

2003-ban a rügyfakadás a szokásos időpontban, május elején következett be. Az érés átlagos módon zajlott. A meglehetősen száraz tavaszt nagyon hosszú, meleg nyár követte. A szüret 2003. november 4-én kezdődött és 2004. január 14-éig tartott. A terméskorlátozásnak (maximum hét fürtöt hagyunk tőkénként), a szorgalmas munkának és a késői szüretnek köszönhetően a bor nagyon komplex, erőteljes és ásványos.





SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

Az alapborhoz ézzel szüreteltük és egész fűrtben préseltük a szőlőt. A tőkéről kézzel, egyesével szüreteltük az aszúszemeket. A bor új tölgyfahordóban saját élesztővel erjedt 8 hónapig. 36 hónapig érleltük új tölgyfahordókban (főként magyar, de francia és amerikai tölgyfa hordókban).

Részletek

Megnevezés	Desszertbor
Sav	9,2 g/l
Alkohol	10 %
Kiszerezés	0,5 l
Szüret kezdetének időpontja	2003-11-04
Palackozás	2006-11-21
Érlelés	új tölgyfahordóban (magyar, francia, amerikai)
Érlelési idő	36 Hónap

Kóstolás



Ragyogó aranyszín.



Illatában vanília, aszalt gyümölcsök, főleg sárgabarack jelennek meg.



Kortyában vanília, ananász, mazsola és sütőtök társul be. A cukrot vibráló, élénk savak egyensúlyozzák.

