



# SAUSKA



## Sauska Chardonnay Birs

Tokaj 2018

Világos sárga, zöldes reflexekkel. Illatában fehér virágok és frissen kettévágott zöldalma elegye színesíti a fajtajelleget. Szájban intenzív, friss bor tetszeleg, hosszasan megmarad. Sárgadinnye, és lime nagyszerű ötvözete uralja a zamatot.

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Összetétel:                       | chardonnay |
| Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: | 10-12 °C   |
| Alkohol:                          | 14,5 %     |
| Kiszerelés:                       | 0,75 l     |

### Díulók

Birsalmás Fekvése és talajösszetétele - erodált, riolitfás barna vörösgyag - révén gazdagon ásványos és összetett borokat ad, magas érlelési potenciállal. Ültetvényünk jóformán a mádi utcasor mellett fordul be északra, aztán szépen beáll déli irányba. A területet évek óta alakítjuk, egységesítjük: megállítottuk az eróziót és megújítottuk a többszáz éves támfalakat.

### Az év

2018 rendkívül száraz és forró év volt. A metszéssel időben végeztünk. A fakadást követően olyan intenzív növekedésnek indultak a hajtások, amit még soha nem tapasztaltunk. Részben ennek hatására június második felére azokkal a zöldmunkákkal is végeztünk, amik egy átlagos évben csak egy hónappal később lennének esedékesek. Ezt a gyors ütemű fejlődést érésben is tapasztaltuk. Az első szüreti időpont augusztus 2. Volt, chardonnay pezsgő alapanyagot szüreteltünk a Birsalmásról. A tudatos klón és alapanyag választás következtében minimális veszteségünk volt botritys vagy illósodás miatt. Az őszi folyamán aszúsodás csekély intenzitást mutatott az egész borvidéken, ezért az idén nem készítettünk aszúborot. A szürettel október 24-én végeztünk, a late harvest borunkba kerülő szép alapokkal.



# SAUSKA

## Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt szőlőt válogatás és néhány órás héjonáztatás után kíméletesen préseltük. Hordóban történt a kontrollált alkoholos erjedés és a részleges almasavbontás, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. 6 hónapos hordós érlelést kapott, palackozásig 4 hónapot töltött tartályban.

## Részletek

|                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Megnevezés                  | Bor                              |
| Sav                         | 5,9 g/l                          |
| Alkohol                     | 14,5 %                           |
| Kiszerezés                  | 0,75 l                           |
| Szüret kezdetének időpontja | 2018-08-23                       |
| Palackozás                  | 2019-07-19                       |
| Érlelés                     | Új és használt francia hordókban |
| Érlelési idő                | 6 Hónap                          |

## Kóstolás



Világos sárga, zöldes reflexekkel.



Illatában fehér virágok és frissen kettévágott zöldalma elegye színesíti a fajtajelleget.



Sárgadinnye, és lime nagyszerű ötvözete uralja a zamatot.



## Korábbi évjáratok

2017