



SAUSKA



Sauska Cuvée 5

Villány 2013

Bogyós gyümölcsök hús frissessége köszön vissza az illatból, erdőbe varázsolva minket. A szétterülő, mély kortyban szeder, áfonya és borókabogyó. A korty egyenletesen árad szét a szájban, mindenhol valami újat adva, finom fát, feketecsokoládét, aztán szerecsendiót, mielőtt hosszú, bársonyos tanninok után egy kis narancshéjban cseng le.

Összetétel:	cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	15 %
Kiszérelés:	0.75 l

Dűlők

A Villányi-hegység alapkőzete tömör mészkő, márga és dolomit, felső rétegében löszös agyaggal. Ez a kalciumgazdag lösz magasabb savtartalmú, élénk, gyümölcsshangsúlyos és légies borokat ad, ahol pedig mészkővel keveredik, megjelennek Villány jól ismert tüzes-fűszeres jegyei is.

Az év

2013 április elején még országosan havazott, az egész március téli hónapra vedlett vissza. Utána is hűvös, késői tavasz jött a virágzási időszak közepére. Gyönyörűen kifejlődött gazdag fűrtöket nevelt a szőlő. Forró száraz nyár érkezett. A késői zöldségválogatást nem végeztük el, hiszen a korai fajtákat a tavalyi évhez hasonlóan már majdnem augusztusban szedni lehetett. A kékszőlők, rosé alapok szürete a szokásosnál későbbre tolódott. Október első napjaira eső súlyos visszahűlés, majd esők is tarkították a képet, ami beindította a szüreti gépezetünket. A beérkezett szőlő a rigorózus válogatás után tiszta, elegáns borok alapja lett. Élénk aroma/íz gazdag borok születtek, elegáns és sokáig élő tételek.



SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt gondosan válogatott szőlőt kíméletes roppantás után rövid ideig áztattuk. Tartályban és kis méretű francia hordókban történt a kontrollált alkoholos erjesztés és almasavbontás. Az ezt követő 30 napos héjonáztatás során pedig kialakultak a fajta vezető jegyei. Kíméletes préselést követően 16 hónapos hordós érlelést kapott, melynél az évjárat legkiválóbb hordóit használtuk a házasításhoz (40 %-ban új hordó).

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,5 g/l
Alkohol	15 %
Kiszerezés	0.75 l
Szüret kezdetének időpontja	2013-10-09
Palackozás	2015-08-12
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	16 Hónap

Kóstolás



Mélybordó-rubin



Bogyós gyümölcsök hús frissessége köszön vissza az illatból.



A szétterülő, mély kortyban szeder, áfonya és borókabogyó.



Korábbi évjáratok

2011