



SAUSKA

Sauska Furmint Birsalmás

Tokaj 2017

Színében halvány zöldessárga. Illatában némi narancs héj és mangó kedveskedik. Szájban ásványossággal indít, ami először mandulába, majd pedig grapefruit- vanília kettőseire vált. A savak karakteresek, de szépen belesimulnak az ízekbe. Tartós, hosszú lefutású a korty.

Összetétel:	furmint
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	13,5 %
Kiszerezés:	0,75 l

Dűlők

Birsalmás Ültetvényünk jóformán a mádi utcator mellett fordul be be északnak, aztán szépen beáll déli irányba. Fekvése és talajösszetétele - erodált, riolitufás barna vörösayag - révén gazdagon ásványos és összetett borokat ad, magas érlelési potenciállal. Teteje egészen különleges minőségű fiatal chardonnay, alja 17 éves furmint. Mindkettőnek nagy szerep jut a pezsgőinkben. A területet évek óta alakítjuk, egységesítjük: megállítottuk az eróziót és megújítottuk a több száz éves támfalakat, szárazon rakott súlytámfal védi olyan dőlésszögben, hogy ellenálljon a lezúduló víz erejének. Nem tudunk betelni ezzel a dűlővel, olyan szép és tartalmas. Erő, szépség és méltóság súlyos keretben, akár egy ikon.

Az év

A tél fagyos volt, szerencsére a januári havazás betakarta a talajfelszínt, ezzel megvédve előző évben elültetett kistőkünket a fagyástól. A rügyfakadás március végén következett be, az eső elegendő volt a szőlő növekedéséhez. A virágzás nyár elején tökéletesen zajlott. Utána a kevés eső miatt a furmint fürtök ismét rövid idő leforgása alatt teljesen zártak lettek és rendkívül tömörtre hízták fel magukat. Ennek következménye lett később a szeptembertől virágkorát élő botrytis. A meleg nyár hatására a szőlő érése felgyorsult, így már augusztus harmadik hetében elkezdtük a pezsgő alapbornak tervezett szőlők betakarítását. A szemek léaránya kiváló volt, a mustok jól ülepedtek. Az erjedések utáni kóstolók után optimistán készítettük el a házastási alapokat. Pevsgő szempontból remek évet könyveltünk el. A száraz borok alapanyaga egészséges és aroma gazdag. Gazdagon nyertünk édes alapbort is. A dűlős borok alapanyaga nagyon jó lett. Régen vártunk már egy olyan évre, amikor a száraz borok mellett kitűnő édes alapokat is szüretelhetünk! Most így lett.



SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt szőlőt gondos válogatás után néhány órát áztattuk héjon. Ezután kíméletesen préseltük. Hordóban történt a kontrollált alkoholos erjedés és a részleges almasavbontás, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. Finomseprőn tartottuk 5 hónapig, válogatott hordókat használtunk a tételnél.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,2 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-09-27
Palackozás	2018-07-25
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	5 Hónap

Kóstolás



Halvány zöldessárga



Illatában némi narancshéj és mangó kedveskedik.



Szájban ásványossággal indít, ami először mandulába, majd pedig grapefruit- vanília kettősére vált.

