



SAUSKA

Sauska Furmint Medve

Tokaj 2017

Halvány zöldessárga. Illatában némi menta, és zöldfűszerek. Szájban telt, de nem nehéz. Elegánsan kezdődik a korty, és hosszan fut le. Tartósak az ízek, füge és lime ritka egyvelege kedveskedik.

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

Dűlők

Medve Egyike a legmagasabban fekvő ültetvényeinknek. A talaj erodálódott felületét vastagon borítja riolit, nyiroktalaj hézagokkal, gazdag kőszálalékkal. A 10-30 éves telepítések együttesét erdő veszi körül, ami hűti a szőlőt és lassítja az érést, a gyantás fenyőillat a dűlő boraiban is szépen mutatkozik. Legalább ennyire meghatározó a talaj szupermagas magnéziumszintje (a szakértők a Rajna-vidékét és a rajnai rizlinget emlegetik mindig), amely a vibráló ásványosság mellett tűzkő-illatot és fanyar, frissítően kesernyés karaktert ad az innen származó boroknak. Nagyon szeretjük a Medvében ezt a vadságot és fontosnak tartjuk, hogy a minden évjáratban megjelenjen ez a pengeéles, tiszta íz.

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 fűrtök ismét rövid idő leforgása alatt teljesen zártak lettek és rendkívül tömöttre 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 elkezdődött 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. Pezsgő szempontból remek évet könyveltünk el. A száraz borok alapanyaga egészséges és aroma gazdag. Gazdagon nyertünk édes alaport 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 és tartályban történt a kontrollált alkoholos erjedés és a részleges almasavbontás, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. Finomseprőn tartottuk 2 hónapig. 5 hónapot érett hordóban a legszebb hordók kiválasztását követően.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,6 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-10-03
Palackozás	2018-07-25
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	5 Hónap

Kóstolás



Halvány zöldessárga.



Illatban némi menta, és zöldfűszerek érezhetőek.



Szájban telt, de nem nehéz. Tartósak az ízek, füge és lime ritka egyvelege kedveskedik.

