



SAUSKA

Sauska Furmint Medve

Tokaj 2018

Világos aranysárga, kakukkfű és erdei avar illatával, friss akácvirággal. Kortyában a tokaji furmint karakteres savai és klassz sóssága, melyet sárgabarack és citrom szelídít. Hosszú, komoly és remek egyensúlyú.

Összetétel:	furmint
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	14,5 %
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 supermagas 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

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 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 7 hónapig, további 3 hónapot tartályban. A teljes mennyiség 80%-a használt és új francia hordóban, 14%-a agyag tojásban érett.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,1 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-08-31
Palackozás	2019-07-26
Érlelés	Használt- és új francia hordókban és agyag tojásban érett.
Érlelési idő	7 Hónap

Kóstolás



Világos aranysárga.



Kakukkfű és erdei avar illat, friss akácvirággal.



Kortyában a tokaji furmint karakteres savai és klassz sóssága, melyet sárgabarack és citrom szelídít.



Korábbi évjáratok

2017