



SAUSKA



Sauska Furmint

Tokaj 2019

Színe világos, zöldes reflexekkel. Ragyogóan üde reduktív fehérbor, citrusokkal, mentával és friss barack illattal. Közepes testű, arányos, az ismerős, finom tokaji sós mineralitással.

Összetétel:	furmint
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	13 %
Kiszerezés:	0,75 l

Dűlők

A szőlőt 100%-ban tokaji területeinkről szüreteltük, elsősorban az Úrágya, Szent Tamás - és Birsalmás-dűlőkből, valamint a kiemelkedő adottságokkal bíró Padihegyről.

Az év

A kiegyensúlyozott hideg telet száraz meleg március és április követte. A fakadás kicsit korán, április elején történt. Hajtás növekedés időszakban sok csapadék hullott, majd a fokozatos lehülés miatt a növekedés lelassult. A sűrű nyári viharok következtében a Medve és az Istenhegy dűlők komolyabb jégverést kaptak, a Medvében ez főként a sárgamuskotályt érintette. A szüretet normál időpontban kezdtük, augusztus 22-én. A pezsgőalapanyagok kitűnő egészségi állapotban lettek szüretelve. A borvidéken gyönyörű aszús évszázad volt a 2019. Kiváló minőségű alapbor alapanyagot tudunk hozzátérlni a saját ültetvényeinkről. Október 16-án végeztünk a szürettel a Dorgó dűlőben, ahol késői szüretelésű édes alapanyagot gyűjtöttünk be.



SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A beérkező szőlőt, néhány órás héjonáztatás után finoman préseltük. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. Finomseprőn tartottuk 2 hónapig. A bor 12 %-nál almasavat bontottunk. Palackozásig acéltartályban tároltuk.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,4 g/l
Alkohol	13 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2019-10-07
Palackozás	2019-12-14
Érlelés	acéltartályban
Érlelési idő	2 Hónap

Kóstolás



Színe világos, zöldes reflexekkel.



Citrusokkal, mentával és friss barack illattal.



Közepes testű, arányos, az ismerős, finom tokaji sós mineralitással.

