



SAUSKA

Sauska Kadarka

Villány 2017

Világos, elegáns, áttetsző. Könnyed színére rácáfol a fűszeres, vad, pirosbogyós gyümölcsös illat és ízorgia, főleg málna, ribizli, hamvas szeder. Ízében friss, izgalmas mineralitással. Közepes testű, jó egyensúlyú, bársonyos tanninokkal kényeztetett igazi jó kis fajtabor. "Aromavilágában kandírozott cseresznye, görögdinnye és egy pici narancshéj. Jó ásványosság, földesség, kéregillat. A közepes testet finom tanninok és üde korty jellemzi." James Suckling 91 pont

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

Dűlők

Ördögárok Mésző altalajon lösz, helyenként vörösiszap. A dűlő hegy-völgy irányú sorai között nagy a szintkülönbség, a szőlő valóságos katlanban érik, ami őrzi a meleget éjjel nappal, hatalmas mennyiségű férfias tannint generálva a borokban. A kadarka az a szőlőfajta, ami nem a tanninra építi a vonzerejét. Ezért olyan remek minőségű itt: telivér, gyümölcsös eleganciája mutatja legjobban a dűlő kvalitását.

Az év

A meleg, átlagon felüli hőmérsékleti értékeket adó márciusi időjárás nagyon korai rügyfakadást eredményezett. Az április második és május első felének hűvös időjárása jelentősen visszavetette a hajtásnövekedés kezdetének intenzitását. Az ekkor hullott nagyobb mennyiségű csapadék jelentősen megnehezítette a telepítési munkákat. Az érés a borvidéken szokásos időszak előtt kezdődött meg. A hűvös éjszakák a savtartalom és az aromaanyagok megőrzéséhez jelentősen hozzájárultak. A rozé alapokkal kezdtük meg a szüretet augusztus 18-án. A jelentős fordulat szeptember első két hetében jött, az átlaghőmérséklet az utóbbi hat év legalacsonyabb értékét adta, míg a csapadék mennyisége is a második helyen végzett az elmúlt évek rangsorában. Az érés üteme ekkor jelentősen visszaesett. Október hónap azonban kiemelkedően meleg időjárással kedvezett a megfelelő érettség eléréséhez az összes fajta esetén. A szüretet október 19-én a Zuhánya-dűlő cabernet sauvignon szüretelésével fejeztük be. A szőlőtermés minősége, mind az aromaanyagok, mind a fenolos érettség és a színanyag tartalom szempontjából kiemelkedőnek értékelhető.



SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A beérkező szőlőt gondosan válogattuk majd rövid ideig áztattuk. Tartályban és hordóban történt a kontrollált alkoholos erjesztés és almasavbontás, ahol kialakulnak a fajta vezető jegyei. A tételt palackozásig finomseprőn tartottuk. Hordós és tartályos érlelést is kapott.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,8 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-09-08
Palackozás	2018-11-20
Érlelés	Tartályos és hordós érlelést is kapott
Érlelési idő	10 Hónap

Kóstolás



Élénk rubin.



Fűszeres, vad, pirosbogyós gyümölcsös illat.



Ízében friss, izgalmas mineralitással. Közepes testű, jó egyensúlyú, bársonyos tanninokkal kényeztető igazi jó kis fajtabor.



Korábbi évjáratok

2016