



# SAUSKA

## Sauska Kadarka

### Villány 2016

Színe élénk rubint. Illata fűszeresen indul, szegfűszeg, bors, aszalt meggy és végül csipkebogyó felé nyílik szépen. A csipkebogyó indítja az ízeket is, aztán az aszalt jegyek mellett feltűnik egy kis kakaósság. Kiegyensúlyozott, finom tanninoktól gazdag kortya hosszan a szájban marad.

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Összetétel:                       | kadarka |
| Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: | 12 °C   |
| Alkohol:                          | 13 %    |
| 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

Klasszikus évjárat, a tanninok jó érettségével és az öregedési potenciállal. A 2016-os szüret áprilisban tavaszi fagyokkal indult, amelyek elsősorban fiatal szőlőinket érintették. Ettől és néhány nyári esőtől eltekintve a szüret a várakozásoknak megfelelően alakult, fantasztikusan kiegyensúlyozott és egészséges gyümölcsöket szüretelhattünk.





# 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. 2017 novemberében palackoztuk.

## Részletek

|                             |                                         |
|-----------------------------|-----------------------------------------|
| Megnevezés                  | Bor                                     |
| Sav                         | 5,9 g/l                                 |
| Alkohol                     | 13 %                                    |
| Kiszerezés                  | 0,75 l                                  |
| Szüret kezdetének időpontja | 2016-09-09                              |
| Palackozás                  | 2017-11-20                              |
| Érlelés                     | Hordós és tartályos érlelést is kapott. |
| Érlelési idő                | 10 Hónap                                |

## Kóstolás



Színe élénk rubint.



Illata fűszeresen indul, szegfűszeg, bors, aszalt meggy és végül csipkebogyó felé nyílik szépen.



A csipkebogyó indítja az ízeket is, aztán az aszalt jegyek mellett feltűnik egy kis kakaósság.

