



SAUSKA



Sauska Pinot Noir Padi

2019

Illatában dohány, szegfűszeg, málna és csokoládé. Kortyában is folytatódik a málna, kiegészülve egyéb pirosbogyós gyümölcsökkel, csipkebogyóval. Másodlagos jegyeiben újra finom dohány és orientális fűszerek, rózsabors, szegfűszeg.

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

Dűlők

Padihegy Ültetvényünk fiatal, 8 éves saját telepítés. A pinot noir számunkra már mindörökre Tokajt jelenti és erről ez a dűlő tehet. Azt a hűvös, kiegyensúlyozott, arányos és filigrán eleganciát, ami az itteni pinot noirt jellemzi, Villányban nem is érdemes keresni.

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 lehűlés 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 évjárat volt a 2019. Kiváló minőségű alapbor alapanyagot tudunk hozzátermelni a saját ültetvényeinkről. Október 16-án végeztünk a szürettel a Dorgó dűlőben, ahol késői szüretelésű édes alapanyagot gyűjtöttünk be.



SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt szőlőt némi héjonáztatás után préseltük. Tartályban és hordóban is történt a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. 15%-a első töltésű 225 literes, 85% másodtöltésű 225 literes francia hordóban érett 10 hónapig. 2021 májusában palackoztuk.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,1 g/l
Alkohol	13 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2019-09-25
Palackozás	2021-05-05
Érlelés	használt francia hordóban és agyagtojásban
Érlelési idő	10 Hónap

Kóstolás



Könnyed vörös szín.



Illatában dohány, szegfűszeg, málna és csokoládé.



Kortyában is folytatódik a málna, kiegészülve egyéb pirosbogyós gyümölcsökkel, csipkebogyóval. Másodlagos jegyeiben újra finom dohány és orientális fűszerek, rózsabors, szegfűszeg.



Korábbi évjáratok

2017

2018