



SAUSKA



Sauska Pinot Noir Padi

Tokaj 2017

Mély, gazdag illat cigánymeggyel, szederrel. A szájban is jelentős, szilvás, cseresznyés jegyekkel, bársonyos, támogató tanninokkal. Hosszú kortya végén ismerős sós tokaji mineralitás, ami igazán izgalmassá teszi a bort.

Összetétel:	pinot noir
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	13,5 %
Kiszárazás:	0,75 l

Dűlők

Padihegy Ültetvényünk fiatal, 8 éves saját telepítés. A pinot noir számunkra már mindörökké 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 tél fagyos volt, szerencsére a januári havazás betakarta a talajfelszínt, ezzel megvédve előző évben elültetett kistőkünket a fagyástól. A rügyfakadás március végén következett be, az eső elegendő volt a szőlő növekedéséhez. A virágzás nyár elején tökéletesen zajlott. Utána a kevés eső miatt a furmint fürtök ismét rövid idő leforgása alatt teljesen zártak lettek és rendkívül tömöttre hízták fel magukat. Ennek következménye lett később a szeptembertől virágkorát élő botrytis. A meleg nyár hatására a szőlő érése felgyorsult, így már augusztus harmadik hetében elkezdtük a pezsgő alapbornak tervezett szőlők betakarítását. A szemek léaránya kiváló volt, a mustok jól ülepedtek. Az erjedések utáni kóstolók után optimistán készítettük el a házastási alapokat. Pezsgő szempontból remek évet könyveltünk el. A száraz borok alapanyaga egészséges és aroma gazdag. Gazdagon nyertünk édes alapbort is. A dűlős borok alapanyaga nagyon jó lett. Régen vártunk már egy olyan évre, amikor a száraz borok mellett kitűnő édes alapokat is szüretelhetünk! Most így lett.



SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt szőlőt az év magas potenciáljának köszönhetően hosszabb (28-35 nap) héjonáztatás után préseltük. Tartályban és hordóban is történt a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. A teljes mennyiség 80%-a használt francia hordóban és 20%-a agyag tojásban érett 10 hónapig.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,5 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-09-04
Palackozás	2019-06-19
Érlelés	használt francia hordóban és agyagtojásban
Érlelési idő	10 Hónap

Kóstolás



Könnyed vörös szín.



Mély, gazdag illat cigánymeggyel, szederrel.



A szájban is jelentős, szilvás, cseresznyés jegyekkel, bársonyos, támogató tanninokkal.

