



SAUSKA

Sauska Sárgamuskotály

Tokaj 2019

Halvány, szalmasárga, muskotályos illatáraddal indít és azonnali flörtbe kezd fogyasztójával. Az idei évjárat X faktora egyfajta pisztáciás sósság, ami mellett vérnarancs és mangó mutatkozik. Huncut egy bor.

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

Dűlők

A Medve- dűlő egyike, a legmagasabban fekvő ültetvényeinknek, 10-30 éves telepítésekkel és izgalmas ásványossággal. Művelése kordon és Guyot.

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 évjárat 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

Szőlészet-Borászat

A frissen szüretelt szőlőt, néhány órás héjonáztatás után finoman préseltük. Tartályban, speciális élesztővel erjesztettük amivel a legjobban tudtuk kihangsúlyozni gyümölcsösségét. Finomseprőn tartottuk 2 hónapig. Klasszikus reduktív tétel, hordós érlelést nem kapott.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,7 g/l
Alkohol	13 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2019-09-23
Palackozás	2019-12-13
Érlelés	tartályban, reduktív eljárásal
Érlelési idő	2 Hónap

Kóstolás



Halvány, szalmasárga



Muskotályos illatáradat.



Egyfajta pisztáciás sósság, ami mellett vérnarancs és mangó mutatkozik.

