



SAUSKA

Sauska Sauvignon Blanc

2021

Halványsárga zöldes fényekkel. Illatában intenzív fajtajelleg mellett trópusi gyümölcsök és bodza. Szájban az ásványosság egyértelműen vezeti a bort, aztán csodásan betársul a grapefruit és a csalán. Klasszul lehet várni vele a nyarat, amíg aztán el nem jön.

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

Dűlők

Tokaj-hegyalja, saját területeink több dűlőn

Az év

Átlagosnak mondható telet hűvös tavasz követte. A rügyfakadás május elejére esett, a hajtásnövekedés a lassú hőmérsékletemelkedés miatt lassan haladt, így a zöldmunkákkal megfelelő ütemben tudtunk haladni. Sajnos június elején jött egy komoly lehűlés, aztán egy jelentős felmelegedés, ami augusztus elejéig kitartott. A szüreti időszak hűvös és száraz volt. Csapadék szempontjából száraz évnek mondható. Az átlagos 600-650 mm csapadék helyett csak 400-460 mm-t kaptunk a dűlőinkben. Elmondhatjuk, régóta a leghidegebb évszámot bizonyult 2021, ami nem feltételül hátrány, különösen a pezsgőalapok szempontjából. A szüretet augusztus 25-én kezdtük a pinot noir pezsgőalapanyaggal és október 14-én végeztünk a Birsalmáson az áttöltött furmint táblával, amit dűlős furmintnak szüreteltünk. Országos program keretében létrehoztunk első Kovács Gyula-féle „Tündérműtűnk” a Medve- dűlőben, ahol őshonos magyar gyümölcsfák génállományát őrizzük. Ismét sikeresen szerepeltünk az ellenőrzéseken, így reális álom a Minősített Biobirtok cím 2024-ben.





SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

Kéziszüretet követően az előhűtött termést bogyóztuk be a présbe, amit 6 órás cefreáztatást követően préseltük ki. Fajlesztő beoltásával indítottuk el az erjesztést, saválló acéltartályban 18 °C erjesztettük szárazra; finomseprőn tartottuk 2 hónapig. A palackozásig acél tartályban tároltuk, hordós érlelést nem kapott.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	7 g/l
Alkohol	13 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2021-09-21
Palackozás	2022-02-09
Érlelés	acéltartályban
Érlelési idő	5 Hónap

Kóstolás



Halványsárga zöldes fényekkel.



Intenzív fajtajellel mellett trópusi gyümölcsök és bodza.



Ásványosság egyértelműen vezeti a bort, aztán csodásan betársul a grapefruit és a csalán.



Korábbi évjáratok

2019