



SAUSKA

Sauska Siller

Villány 2020

Elegáns, áttetsző rubin, illata intenzív, dzsemes, szamóca, ribizli és cseresznye jegyekkel. Kortyában is pirosbogyós gyümölcsök, a frissen metszett szőlővenyige fanyarságával, köékényes lecsengéssel. Olyan, amilyennek a villányi gazdák ezt a bort szeretik: feszes, határozott, egyszerű, szinte már vörösbor, de mégsem az.

Összetétel:	cabernet sauvignon, merlot, kékfrankos, pinot noir, portugieser, kadarka
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	13 %
Kiszárazás:	0,75 l

Dűlők

A Villányi-hegység alapkőzete tömör mészkő, márga és dolomit, felső rétegében löszös agyaggal. Ez a kalciumgazdag lösz magasabb savtartalmú, élénk, gyümölcshangsúlyos és légies borokat ad, ahol pedig mészkővel keveredik, megjelennek Villány jól ismert tüzes-fűszeres jegyei is.

Az év

2020 elején a téli csapadéknak köszönhetően a talajok komoly vízkészlettel indulhattak a vegetációs időszakban. A siklósi területeken március utolsó hetében még számottevő hótakaróval is találkozhattunk, a hűvös időjárás miatt a fakadás vontatott volt, a hajtások növekedésüteme is elmaradt a várttól. A fakadástól virágzásig eltelt közel két hónap hűvös és kifejezetten száraz időszaknak bizonyult, április-májusban nagyon kevés esővel. Ennek ellenére május 25-én szerencsére már virágzott a magasabb fekvésű siklósi területeken is. A nyár hűvös időjárással köszöntött be és augusztus elejéig kitartott, így lassan indult az érés. Augusztus második felétől végre melegebbre fordult az időjárás, szeptember hónap az utóbbi 8 év legmelegebb időszakát adta, igen jelentős átlagos napi hőingással, amely rendkívüli mértékben kedvezett a vörös fajták színanyag képzésének, valamint a sav és aromaanyagok megőrzésének. Különleges, nem nehéz, nagyon izgalmas, elegáns borok születtek az éven.





SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A beérkező szőlőt fűrtválogatás után bogyóztuk, majd 3-5 napig hideg áztattuk. A betöltés után (svábosan "ein Tag und eine Nacht") a rosénál sötétebb színnel rendelkező mustokat levettük. Ülepítés után fajélesztővel oltottuk be. Saválló acéltartályban és hordókban 16,5-18 C-on erjesztettük, részlegesen almasavbontottuk. Három hónapon át érett finomseprőn.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,5 g/l
Alkohol	13 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2020-09-10
Palackozás	2021-01-11
Érlelés	Tartályban és hordókban.
Érlelési idő	3 Hónap

Kóstolás



Elegáns, áttetsző rubin.



Illata intenzív, dzsemes, szamóca, ribizli és cseresznye jegyekkel.



Kortyában is pirosbogyós gyümölcsök, a frissen metszett szőlővenyige fanyarságával, kőkényes lecsengéssel.

Korábbi évjáratok

2017

2019

