



SAUSKA

Sauska Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj 2017

Halvány arany színű. Illatában az aszalt gyümölcsök frissessége, kedvessége uralkodik, jellemzően kajszi, mangó némi kakukkfűvel fűszerezve. Ízben gazdag, a korty telt, feszes. Az ásványosságot az évjárat meleg hangulata édesíti meg. A szájban kajsziarack és narancshéj kettőse gyönyörködtet. Természetes cukortartalom: 149 gr/l.

Összetétel:	furmint, hárslevelű, kabar
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	11,5 %
Kiszerezés:	0,5 l

Dűlők

Szőlőtőkék átlagos kora: 30-35 év. Fekvés: hegyoldal; délkeleti, déli és délnyugati kitettség. Talaj: különböző vulkanikus talajok (zeolit, riolit, tufa, stb.) és lösz. Dűlőink Tokajban

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 fűrtök 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 alaport 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

Szőlészet-Borászat

Kiváló minőségű aszú szemeket a szüret második felétől 2 menetben gyűjtöttük be. A feldolgozás során az aszút egészben áztattuk 24 órán át erjedő mustban. Préselés után az erjesztést hordóban engedték végig, majd hordóba érleltük 20 hónapon át.

Részletek

Megnevezés	Desszertbor
Sav	8,52 g/l
Alkohol	11,5 %
Kiszerezés	0,5 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-10-11
Palackozás	2019-08-13
Érlelés	Új és használt francia hordókban
Érlelési idő	20 Hónap

Kóstolás



Halvány arany színű.



Illatában az aszalt gyümölcsök frissessége, kedvessége uralkodik, jellemzően kajszi, mangó némi herbával fűszerezve.



A szájban kajsziarack és narancshéj kettőse gyönyörködtet.

