



Sauska Aszú Essencia

Tokaj 2003

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10-12 °C
Alkohol:	8 %
Kiszerezés:	0,375 l

100% furmint. Aranysárga színű, a pohárban szépen, lusta méltósággal mozgó bor. Illatában aszalt sárgabarack, aszúszem, gomba, zöld tea, mogoró, karamell, vanília jelenik meg. Kortyában lágyan árad szét a sárgabarack, vanília, grillázs és dohány. Magas cukortartalmát élénk és vibráló savassága ellensúlyozza. Lecsengése végtelen, leginkább sárgabarack és narancshéj marad a szájban és finom mézesség. Természetes cukortartalom: 283 gr/l.

Szőlészeti-Borászati

Az alapborhoz kézzel szüreteltük és egész fűrtben préseltük a szőlőt. A tőkéről kézzel, egyesével szüreteltük az aszúszemeket. A bor új tölgyfahordóban saját élesztővel erjedt 8 hónapig. 36 hónapig érleltük új tölgyfahordókban (főként magyar, de francia és amerikai tölgyben is).

Részletek

Megnevezés	Desszertbor
Sav	9 g/l
Alkohol	8 %
Kiszerezés	0,375 l
Szüret kezdetének időpontja	2003-11-02
Palackozás	2007-03-01
Érlelés	új tölgyfahordóban (magyar, franci, amerikai)
Érlelési idő	36 Hónap

Kóstolás

-  Aranysárga színű.
-  Illatában aszalt sárgabarack, aszúszem, gomba, zöld tea, mogoró, karamell, vanília jelenik meg
-  Kortyában lágyan árad szét a sárgabarack, vanília, grillázs és dohány. Lecsengése végtelen, leginkább sárgabarack és narancshéj marad a szájban és finom mézesség.

Díjak

Díjaink és pontszámaink;