



Sauska Cabernet Franc Siklós

Villány 2018

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	15 %
Kiszereles:	0,75 l

Élénk rubin a pohárban, illatában ibolya, szederkompót és tavaszi cseresznye. Kortyában fűszeres, fehér bors, szegfűszeg, kömény, gazdag, finom szemcsés tanninok, friss ásványossággal. Kortya gazdag, elegáns lecsengéssel. Friss, vibrálóan gyümölcsös és életteli, néhány év múlva másodlagos aromái is teljes szépségükben mutatkoznak majd.

Szőlészeti-Borászati

A beérkező szőlőt gondosan válogattuk majd rövid ideig áztattuk. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjesztés ahol kialakulnak a fajta vezető jegyei. Az extrakciós idő 28 nap volt. Hordóban történt az almasav teljes lebontása. 17 hónapot töltött új és főként másodtöltésű francia hordóban.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,6 g/l
Alkohol	15 %
Kiszereles	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-09-22
Palackozás	2021-01-13
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	17 Hónap

Kóstolás



Élénk rubin a pohárban.



Ibolya, szederkompót és tavaszi cseresznye.



Fűszeres, fehér bors, szegfűszeg, kömény, gazdag, finom szemcsés tanninok, friss ásványossággal.

Korábbi évjáratok

2017;