



Sauska Cabernet Sauvignon Ördög-árok

Villány 2018

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

Klasszikus cabernet illat, feketeribizli és eukaliptusz étcsokoládéval és fahéjjal. Gazdag és koncentrált íz, feketeribizli szősz ízével, fekete cseresznye tartósítással, kiegyensúlyozva olyan integrált tölgy ízekkel, mint a csokoládé, a bőr és a grafit. Hosszú és intenzív, fantasztikus frissességgel és élénkséggel. Már most klassz, de sok ideje van még. Az év Gazdag, testes és intenzív borok éve. A 2018-as évjáratra úgy fogunk emlékezni, mint a valaha volt legkorábbi betakarítási napra (Rosé esetében augusztus 11.). Az elmúlt évtized legmelegebb évének számít, szerencsére extrém hőcsúcsok nélkül. Késő tavasztól kora őszig állandóan meleg (és száraz) volt. Szeptember közepe hozott egy nagyon szükséges esőt, ami lelassította az érést, és lehetővé tette a szőlő felfrissülését. A cabernet-ek és a kékfrankosok különlegesen csillogtak ebben az évjáratban.

Szőlészeti-Borászat

A kézzel szedett fürtök háromszintű, alapos szelekciója után a szőlő szárát eltávolítottuk, majd néhány óra erjesztés előtti hidegáztatás után megindult az erjedés. Az erjesztés rozsdamentes acél tartályokban történt. 30 napos héjontartás után a bort gyengéden préseltük. 15 hónapig érett 225 literes francia hordóban, 70% új tölgyben.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,7 g/l
Alkohol	15 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-10-17
Palackozás	2020-09-24
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	15 Hónap

Kóstolás



Gyönyörű sötétrubin.



Klasszikus cabernet illat, feketeribizli és eukaliptusz étcsokoládéval és fahéjjal.



Gazdag és koncentrált íz, feketeribizli szősz ízével, fekete cseresznye tartósítással, kiegyensúlyozva olyan integrált tölgy ízekkel, mint a csokoládé, a bőr és a grafit. Hosszú és intenzív, fantasztikus frissességgel és élénkséggel.



SAUSKA

SAUSKA VILLÁNY
SAUSKA TOKAJ
SAUSKA BUDAPEST

Cím: 7773 Villány, 048/10 hrsz.
Cím: 3908 Rátka, 2722 hrsz.
Cím: 1222 Budapest,
Nagytétényi út 36-42

Telefon: +36 30 220 1339
Telefon: +36 20 535 3000
Telefon: +36 30 605 3453

E-mail: villany@sauska.hu
E-mail: tokaj@sauska.hu
E-mail: budapest@sauska.hu