



Sauska Chardonnay

2023

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10-12 °C
Alkohol:	13,5 %
Kiszerelés:	0,75 l

Ez a bor kiemelkedően szép példa arra, hogy a fajta már nagyon fiatalon is elegáns és kiegyensúlyozott tud lenni. Fehér őszibarack, nektarin és narancsvirág aromák vezetik az illatot, ízvilága texturált fantasztikus frissességű gerinccel és a chardonnay-tól elvárható kerekdedséggel. Zöld dinnye, fehérbors és vilmoskörte ízek, amelyek gyönyörűen ötvöződnek a tokaji vulkanikus talaj adta frissességgel és lágy sótartalommal. Hordómentes chardonnay ilyen komplexitással, csak szeretni lehet.

Szőlészet-Borászat

A kézi szüret után az előhűtött szőlőt bogyóztuk, finoman megroppantottuk és 6 órán keresztül héjon áztattuk préselés előtt a friss gyümölcsaromák kinyerése érdekében. A bor 3 hónapig rozsdamentes acéltartályban erjedt és érlelődött seprőn palackozás előtt. Fahordós érlelést nem kapott.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,1 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszerelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2023-08-21
Palackozás	2024-01-18
Érlelés	Rozsdamentes acéltartályban érlelődött, fahordós érlelést nem kapott.
Érlelési idő	3 Hónap

Kóstolás



Halvány napsárga. Ez a bor kiemelkedően szép példa arra, hogy a fajta már nagyon fiatalon is elegáns



Fehér őszibarack, nektarin és narancsvirág aromák vezetik az illatot, ízvilága texturált fantasztikus frissességű gerinccel és a chardonnay-tól elvárható kerekdedséggel.



Zöld dinnye, fehérbors és vilmoskörte ízek, amelyek gyönyörűen ötvöződnek a tokaji vulkanikus talaj adta frissességgel és lágy sótartalommal.