



Sauska Cuvée 107

2017

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	14 %
Kiszerelés:	0,75 l

Halvány szalmasárga, illatában szegfűszeg és vaníliabab. A szájban telt, zamatos és hosszú, barackos, mandulás aromák kerekítik a kortyot. Szépen integrálódott hordó, remek savegyensúly jellemzi, sok ideje van még.

Szőlészet-Borászat

A kézi szüretelést követően bogyóztuk a termést, majd és néhány órás cefreáztatást követően préseltük. Ülepítés után fajélesztős beoltás következett. Az alapborokat fahordóban erjesztettük. Hat hónapig volt finomseprőn, közben heti két alkalommal battonage-t végeztünk. A kétszer fejtett bort május elején házasítottuk. Palackozásig acéltartályban tároltuk. A teljes tétel 56 %-ban almasavbontott.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,6 g/l
Alkohol	14 %
Kiszerelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-09-11
Palackozás	2018-07-25
Érlelés	Hordós érlelést kapott.
Érlelési idő	6 Hónap

Kóstolás



Halvány szalmasárga.



Illatban szegfűszeg és vaníliabab.



A szájban telt, zamatos és hosszú, barackos, mandulás aromák kerekítik a kortyot.

Korábbi évjáratok

2013; 2015;