



Sauska Cuvée 111

2015

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	13,5 %
Kiszerezés:	0,75 l

Világos sárgán csillogó. Illatban kellemes mentával indít, ami tűzkövesbe fordul. Ízben nagyon szépen egybeforrtak a fajták. A furmintot kellemesen erősíti és egészíti ki a sauvignon blanc. Friss citrusok sorakoznak, licsivel, ananással és mangóval.

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt szőlőt néhány órás héjonáztatás után kíméletesen préseltük. Tartályban és hordóban történt a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. Finomseprőn tartottuk a tartályos esetében 1 hónapig, a hordóban pedig 6 hónapig.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,6 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2015-09-05
Palackozás	2016-07-22
Érlelés	Fahordós és tartályos érlelést is kapott.
Érlelési idő	6 Hónap

Kóstolás



Világos sárgán csillogó.



Illatban kellemes mentával indít, ami áthajlik tűzkövesbe.



A furmintot kellemesen erősíti és egészíti ki a sauvignon blanc. Friss citrusok sorakoznak licsivel, ananással és mangóval.