



Sauska Cuvée 5

Villány 2017

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	14,5 %
Kiszerezés:	0,75 l

A fekete cseresznye, az ibolya és az ibériai sonka izgalmas, éteri aromái. Tökéletes textúra szedertorta, kardamom és bőr ízeivel. Hosszú, gyümölcsös, tiszta utóíz, amely frissen hagyja a száját és azonnal szomjassá tesz a következő kortyra.

Szőlészeti-Borászat

A kézzel szedett fürtök háromszintű, alapos szelekciója után a szőlő szárát eltávolítottuk, majd néhány órás erjesztés előtti hidegáztatás után megindult az erjedés. Az erjesztés rozsdamentes acél tartályokban történt. 30 napos héjontartás után a bort gyengéden préseltük. 16 hónapig érett 225 literes francia hordóban, 85 % új tölgyben.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,7 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2016-10-08
Palackozás	2017-09-27
Érlelés	új és másod töltésű francia hordókban
Érlelési idő	16 Hónap

Kóstolás



Sűrű rubinvörös.



A fekete cseresznye, az ibolya és az ibériai sonka izgalmas, éteri aromái. Tökéletes textúra szedertorta, kardamom és bőr ízeivel. Hosszú, gyümölcsös, tiszta utóíz, amely frissen hagyja a száját és azonnal szomjassá tesz a következő kortyra.



Tökéletes textúra szedertorta, kardamom és bőr ízeivel. Hosszú, gyümölcsös, tiszta utóíz, amely frissen hagyja a száját és azonnal szomjassá tesz a következő kortyra.



Korábbi évjáratok

2015; 2013; 2011;