



Sauska Cuvée 7 Villány

Villány 2017

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

Mély, sötét szín, rubin tónussal. Nagyon komplex, elegáns, intenzív, gazdag, virágos, gyümölcsös illat. Briós, kenyér, szegfűszeg, egy finom kis pörköléssel, mediterrán növények, friss fűszerek. Szájban nagy test, gazdag, finom textúrával. Nagyszerű, selymes, energikus tanninok. Komplex hosszú utóíz, szárított gyógynövényekkel, friss fűszerekkel.

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt gondosan három szinten válogatott fürtöket kíméletes roppantás után, rövid ideig áztattuk. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjesztés. Az év adottságaihoz igazodva hosszabb, 35 napos héjon áztatás után történt a teljes tétel almasavbontása. 15 hónapos hordós érlelést kapott. Kis méretű francia hordókat használtunk (30 %-ban új hordó).

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,2 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-09-15
Palackozás	2019-08-09
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	15 Hónap

Kóstolás



Mély, sötét szín, rubin tónussal.



Nagyon komplex, elegáns, intenzív, gazdag, virágos, gyümölcsös illat.



Szájban nagy test, gazdag, finom textúrával. Nagyszerű, selymes, energikus tanninok. Komplex hosszú utóíz, szárított gyógynövényekkel, friss fűszerekkel.

Korábbi évjáratok

2016; 2015;