



Sauska Cuvée 7 Villány Magnum

Villány 2018

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	15 %
Kiszerezés:	1,5 l

Mély rubinvörös, viola bevillanásokkal. Illatában izgalmasan keverednek a pirosbogyós gyümölcsök és zöldfűszerek, főleg kakukkfű és zsálya. Fehérbors, szegfűszeg, crême brûlée a szép egyensúlyú kortyban. Tanninjai melegek, szépen terül a szájbán, finoman gyümölcsös és hosszú.

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt gondosan három szinten válogatott fűtöket 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	5,8 g/l
Alkohol	15 %
Kiszerezés	1,5 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-09-06
Palackozás	2020-10-02
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	15 Hónap

Kóstolás



Mély rubinvörös



Keverednek a pirosbogyós gyümölcsök és zöldfűszerek, főleg kakukkfű és zsálya.



Fehérbors, szegfűszeg, crême brûlée a szép egyensúlyú kortyban. Tanninjai melegek, szépen terül a szájbán, finoman gyümölcsös és hosszú.

Korábbi évjáratok

2017;