



Sauska Cuvée 7

Villány 2019

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C °C
Alkohol:	15 %
Kiszerezés:	0,75 l

Cabernet Sauvignon gerincű házasítás, cabernet franc és merlot fajtákkal. Mély rubinvörös, feketeribizli, kakaóbab és fekete csokoládé aromákkal. Kortya eleven és vibráló, intenzív gyümölcsösséggel, elegáns és izgalmasan fűszeres lecsengéssel. Az év Hullámvasút évjárat, amely dús, színgazdag borokat adott kiegyensúlyozott tanninokkal és savakkal. A 2019-es év az elmúlt 10 esztendő legszárazabb telét követően és a vártnál korábbi rügyszakadás után indult. Aztán váltakozva következtek a meleg és hűvös időjárási hullámok: meleg kora tavasz, hideg késő tavasz; hideg kora-nyár, meleg késő-nyár; hideg kora-ősz, meleg késő ősz. A Cuvée 7 szőlőit viszonylag későn szedték, fantasztikus íz-, szín- és frissességgel.

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt fürtök háromszori, alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk. Néhány órás erjesztés előtti hidegáztatás után megindult az erjedés, amely rozsdamentes acél tartályokban történt. 15 hónapot érett 30% új – 70% használt 225 és 500 literes francia hordóban, majd 2 évig palackban.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,5 g/l
Alkohol	15 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2019-09-15
Palackozás	2021-10-05
Érlelés	Cabernet Sauvignon gerincű házasítás, cabernet franc és merlot fajtákkal.
Érlelési idő	15 Hónap

Kóstolás



Mély rubinvörös



Feketeribizli, kakaóbab és fekete csokoládé aromákkal.



Kortya eleven és vibráló, intenzív gyümölcsösséggel, elegáns és izgalmasan fűszeres lecsengéssel.