



Sauska Furmint Birsalmás

Tokaj 2019

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	14,5 %
Kiszerezés:	0,75 l

Halványsárga, zöld villanásokkal. Illatában citrusok és kedves virágosság. A kortyában teljeseedik ki, grapefruitos, sárgabarackos jegyeket villantva. Tartós, hosszú lecsengésű korty.

Szőlészeti-Borászati

Kézi szüretelést követően bogoyztuk a termést, és néhány órás cefreáztatást követően préseltük. Ülepítés után fajélesztővel hordóban erjesztettük, és 5 hónapig érleltük finomseprőn, illetve további 3 hónapot tartályban. Ezt követően a kétszer fejtett bort májusban házastítottuk. A bor 30 %-nál almasavat bontottunk. A teljes mennyiség 20 %-a érett új, 70 % 3 éves használt francia hordóban, 10 % pedig kerámiában. 2020 augusztusában palackoztuk.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,7 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2019-09-19
Palackozás	2020-08-07
Érlelés	Használt- és új francia hordókban és agyag tojásban érett.
Érlelési idő	8 Hónap

Kóstolás



Halványsárga, zöld villanásokkal.



Illatában citrusok és kedves virágosság.



A kortyában teljeseedik ki, grapefruitos, sárgabarackos jegyeket villantva. Tartós, hosszú lecsengésű korty.

Korábbi évjáratok

2017; 2018;