



Sauska Furmint Birsalmás

Tokaj 2020

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

Elegáns és ragyogó sárga, zöld bevillanásokkal. Illatában érett grapefruit, narancsvirág, vajás briós, kakukkfű és friss koriander. Kortya gazdag és koncentrált, méz, mandula, zöldalma és ananász jegyekkel. Tiszta és érzéki bor, telt és ellenállhatatlan. Vibráló ásványosság és hosszú korty teszi felejthetlenné.

Szőlészeti-Borászati

Kézi szüretet követően bogyóztuk a termést, és néhány órás cefreáztatást követően préseltük. Ülepítés után fajélesztős beoltás következett, saválló acéltartályban 18-20 C-on erjesztettük. Finomseprőn tartottuk 5 hónapig, mialatt hetente seprőt felkevertük. A bort ezt követően a palackozásig tartályban tároltuk. Almasavat 70 % ban bontottunk. 30 % új francia hordóban, 60 % 3 éves tölgyben, 10 % kerámiában érett.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,5 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2020-10-06
Palackozás	2022-11-04
Érlelés	Használt- és új francia hordókban és agyag tojásban érett.
Érlelési idő	5 Hónap

Kóstolás

	Elegáns és ragyogó sárga, zöld bevillanásokkal.
	Érett grapefruit, narancsvirág, vajás briós, kakukkfű és friss koriander.
	Kortya gazdag és koncentrált, méz, mandula, zöldalma és ananász jegyekkel.

Korábbi évjáratok

2017; 2018; 2019;