



Sauska Furmint Medve

Tokaj 2020

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

Telt és arányos száraz fehérbor fenyő, zöldbors és aszalt kajsziparack aromákkal, vizes kő és vajás briós illatjegyekkel. Gazdag és krémes, benne akácméz, mandula, kamilla és vibráló vulkanikus sósság. Tiszta és vonzó, íze hosszan a szájban marad. Most is élmény, de a következő öt évben egyre szépül majd.

Szőlészet-Borászat

A 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. 25 % új francia hordóban, 65 % 3 éves hordóban és 10 % kerámiában érett.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,5 g/l
Alkohol	14 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2020-10-12
Palackozás	2022-11-04
Érlelés	Használt- és új francia hordókban és agyag tojásban érett.
Érlelési idő	5 Hónap

Kóstolás



Halványsárga, zöld reflexekkel.



Fenyő, zöldbors és aszalt kajsziparack aromák, vizes kő és vajás briós illatjegyek.



Gazdag és krémes, benne akácméz, mandula, kamilla és vibráló vulkanikus sósság.

Korábbi évjáratok

2017; 2018; 2019;