



Sauska Pinot Noir Birs

2019

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	13,5 %
Kiszereelés:	0,75 l

Meggy, málna és kakaó illattal indít, kortya gyümölcsös, élénk és hűvösen ásványos. Ahogy nyílik fahéj és fehérbors mutatkozik elsőként, aztán finom, visszafogott fa. Megkapóan elegáns és arányos bor.

Szőlészeti-Borászat

A kézzel szüretelt szőlőt némi héjonáztatás után préseltük. Tartályban és hordóban is történt a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. 15%-a első töltésű 225 literes, 85% másodtöltésű 225 literes francia hordóban érett 10 hónapig. 2021 májusában palackoztuk.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,0 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszereelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2019-09-20
Palackozás	2021-05-05
Érlelés	Használt francia hordóban és agyag tojásban.
Érlelési idő	10 Hónap

Kóstolás



Mély rubin.



Meggy, málna és kakaó.



Gyümölcsös, élénk és hűvösen ásványos. Ahogy nyílik fahéj és fehérbors mutatkozik elsőként, aztán finom, visszafogott fa. Megkapóan elegáns és arányos bor.

Korábbi évjáratok

2017; 2018;