



Sauska Syrah

Villány 2019

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	14 %
Kiszerelés:	0,75 l

Titokzatos, mély sötétlila. Illatában a titkok fokozódnak, tenger, füst és bőr, kakukkfű, levendula, füge, meggy. Kortya barokkosan gazdag, bonbon meggyes, áfonyás, csokis, frissen őrölt feketeborssal. Hosszú a korty, sokrétegű és izgalmas. Érdemes időben bontani a palackot, a syrah lassan nyílik, de aztán simán hódít.

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt gondosan válogatott szőlőt kíméletes roppantás után rövid ideig áztattuk. Tartályban és kis méretű francia hordókban történt a kontrollált alkoholos erjesztés és almasavbontás. Az ezt követő 20 napos héjonáztatással hangsúlyoztuk a fajta vezető jegyeit, aromáit. Kíméletes préselést követően 10 hónapos tölgyfahordós érlelést kapott (20 %-ban új hordó).

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,1 g/l
Alkohol	14 %
Kiszerelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2019-10-25
Palackozás	2021-08-05
Érlelés	Új és használt hordós érlelést kapott
Érlelési idő	10 Hónap

Kóstolás



Mély sötétlila.



Kakukkfű, levendula, füge, meggy.



Bonbon meggyes, áfonyás, csokis, frissen őrölt feketeborssal.

Korábbi évjáratok

2016; 2017;