



Sauska Syrah

Villány 2021

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	13.5 %
Kiszerezés:	0,75 l

Üde gyümölcsillat rengeteg édes áfonya és szeder aromával, az ibolyavirággal, tavaszi mező vibrálással. Zamatos ízvilágában a szederlé dominál fehér és fekete borssal, kardamommal és könnyű tölgyillattal. Közepesen testes és lédús, eleven és dinamikus. Bárány, pepperoni pizza, finom hideg húsfélék társa, remek beszélgetőbor.

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	13.5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2021-08-25
Palackozás	2023-06-16
Érlelés	Új és használt hordós érlelést kapott
Érlelési idő	10 Hónap

Kóstolás



Mély rubin, lilás reflexekkel.



Üde gyümölcsillat rengeteg édes áfonya és szeder aromával, az ibolyavirággal, tavaszi mező vibrálással.



Zamatos ízvilágában a szederlé dominál fehér és fekete borssal, kardamommal és könnyű tölgyillattal. Közepesen testes és lédús, eleven és dinamikus.

Korábbi évjáratok

2016; 2017; 2019;