



Sauska Blanc de Blancs

Tokaj

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Alkohol:	12,5 %
Kiszerezés:	0,75 l

Az idei év igazi örömprjektje volt számunkra ez a Blanc de Blancs pezsgő, melynek végső profilját a Bortársasággal közösen alakítottuk ki. Szívügye volt ez a hosszú évek óta velünk dolgozó Régis Camus-nek és közös álma mindannyiunknak, mert a blanc de blanc prominens és elegáns kategória, de fel kell érni hozzá, oda kell érni az úton. Reményeink szerint sikerült, és úgy, hogy az útra is sokáig emlékezni fogunk. "Első kortyra citrusok, zöldalma, energikus, átható és ásványos korty. Új színek a Sauska választékban. A dosagepróbák között válogatva célunk volt eljutni oda, ahol a blanc de blanc képe túpontosra élesedik, közben a korty tartása és kerektsége megmarad. Végül 3 g/l-nél állunk meg (extra brut kategória), ahol az összhatás száraz és érzésre minden részlet a helyére került." Bortársaság Pezsgőnk limitált mennyiségben készült, díszdobozban, kizárólag a Bortársaságnál és webshopunkon kapható.

Szőlészet-Borászat

A szőlőt kézzel szüreteljük, egészfürtös préseléssel dolgozzuk fel a tokaji borászatban. A kiejedt száraz alapborok szelekciója és meghatározott arányú házasítása már budafoki pincénkben történik. A második erjedés fázisától a palackok hagyományos mészkeő pezsgőpincében érnek, évszaktól függetlenül állandó 12 -16 fokos hőmérsékleten, 80-82% magas relatív páratartalommal.

Részletek

Megnevezés	Pezsgő
Sav	8,7 g/l
Alkohol	12,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	48 Hónap

Kóstolás

-  Lágý fénylő fehér, halványsárga
-  Citrusok, zöldalma.
-  A kortyban lendület és energia, világfi elegancia és összetéveszthetetlen tokaji mineralitás.