



SAUSKA SÁRGAMUSKOTÁLY

TOKAJ 2023



Illatában bodzavirág, édeskömény, licsi és ánizs, kortyában friss és lédús, kirobbanó gyümölcsösséggel. Mandarin, lime és bodzavirág ízek uralják az ízt, amely hosszú és virágos utóízt hagy maga után. Könnyű, friss kedvessége a nyár kötelező darabjává teszi.

AZ ÉV

Kihívás a szőlőben, fantasztikus eredmények a pincében. A 2023-as év az egyik legnagyobb kihívást jelentő év volt szőlészeti szempontból. Nyár elején volt egy nagy jégesőnk, ami a Padihegyi és Instenhegyi szőlők 90%-át tönkretette. A peronoszpóra is nagy kihívást jelentett, a szokásosnál nagyobb eső (600-650 mm) miatt. A kihívások ellenére a 2023-as borok hihetetlen frissességgel és lendülettel rendelkeznek. Különösen a szárazborok és habzóborok profitáltak a különleges időjárási dinamikából.

DŰLŐK

Ehhez a borhoz a szőlő a Medve dűlőből származik. A Medve 20 hektáros monopól szőlőültetvény Bodrogkeresztúr lankáin, erdővel körülvéve. A tény, hogy a hatalmas erdőn kívül nincsenek szomszédaink és a teljes húsz hektáron magunk gazdálkodunk, tette lehetővé 2019-ben az ökológiai gazdálkodás bevezetését. Vulkanikus és dús agyagos talaja jó szerkezetet, mégis frissességet ad a boroknak.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézi szüret után az előhűtött szőlőt bogyóztuk, finoman összetörtük és 6 órát héjon áztattuk a tiszta gyümölcsaromák megtartása érdekében. A bor rozsdamentes acéltartályban erjedt és seprőn érett 2 hónapig palackozás előtt. Hordós érlelést nem kapott.

TERMŐHELY:	Tokaji borvidék
FAJTA:	Sargamuskotály
ALKOHOL:	12,5%
SAV:	5,7 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l