



SAUSKA FURMINT

TOKAJ 2022



Elegánsan ásványos, körte és fehér őszibarack aromákkal. Ragyogóan ropogós a kortya, élénk savakkal, nektarin és ananászhej ízekkel, frissítően sós lecsengéssel. Hamisítatlan vulkanikus bor, szép felépítésű, kecses és frissítő.

AZ ÉV

2022 az elmúlt évtized egyik legszárazabb évjárata volt. Késő őszig csak 100 mm csapadék esett, amikor általában ennek négyszeresére van szükségünk. Nagyon meleg is volt, a szeles időjárás és a forróság együtt kisebb szőlőbogyókat és összességében kisebb termést eredményezett. Emlékezetes év volt számunkra, mert ez volt az első évjárat, amelynek termését új pincészetünkben dolgoztuk fel a rátkai Padihegyen.

DŰLŐK

Birtokházasítás a tokaji borvidék legnemesebb területeiről, a Birsalmás, Istenhegy, Holdvölgye, Padihegy, s és Teleki-dűlőkről.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézisüret után az előhűtött szőlőt bogyóztuk, finoman összetörtük, és préselés előtt 6 órán át héjával együtt ázni hagytuk, hogy a lehető legtisztább gyümölcsaromákat kapjunk. A bor 2 hónapig rozsdamentes acélban erjedt és seprőjén érett palackozás előtt. Hordós érlelést nem kapott.

TERMŐHELY:	Tokaji borvidék
FAJTA:	Furmint
ALKOHOL:	13%
SAV:	7,1 gr/l
MARADÉK CUKOR:	0,9 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l