



# SAUSKA ASZÚ 6 PUTTONYOS

## TOKAJ 2003



Nagyrészt furmint, kis hárslevelűvel. Ragyogó borostyánszín, illatában vanília, aszalt gyümölcsök, főleg sárgabarack. Kortyában vanília, ananász, mazsola és sütőtök, a cukrot vibráló, élénk savak egyensúlyozzák.

### AZ ÉV

A 2003-as évjáratban komplex és ásványos borok születtek. Kiegyensúlyozott év volt, nagyobb váratlan hőingadozások nélkül. November 4-én kezdtük a gyönyörű, botritiszes fürtöket szüretelni és szakaszonként, január 14-ig szedtük.

### DŰLŐK

Az aszúborok alapját különböző dűlők termése adja, ahol az adott évben botritisz fordult elő. A Medve, Úrágya és Birsalmás dűlőkkel szemben mindig nagy a várakozás és hozzák is a formájukat, ezen az éven is így volt.

### SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Az aszús bogyókat kézzel válogatják a fürtökből és külön tároljuk. Az aszúszemeket préselés előtt 24 órán át erjesztő musttal áztatjuk. A bor újhordóban erjedt és 36 hónapig érlelődött 225 literes magyar, francia és amerikai tölgyfahordóban, melyek 10%-a új volt. A házasítás főként furmint szőlőből készült, némi hárslevelűvel, hogy virágosságot és lágyságot adjon a bornak. Történelmileg ennek az édességi foknak az eléréséhez 6 kosárnyi kézzel szedett aszúszemet (úgynevezett puttonykosarat) préselés előtt pár órára egy Gönci hordó (136 liter) borral áztattak. Innen ered a történelmi neve: 6 puttonyos aszú. Egy hordó előállításához 6 vödör aszúszemet használtak fel.

TERMŐHELY:	Tokaj
FAJTÁK:	Furmint, Hárslevelű
ALKOHOL:	10%
SAV:	9,2 gr/l
MARADÉK CUKOR:	225 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,5 l, 0,25 l