



# SAUSKA FURMINT BIRSALMÁS

## TOKAJ 2021



Vilmoskörte, kandírozott citrom és katalán krém finom gyümölcsössége és krémessége. Ízében élénk, robbanó és sokrétegű, a furmint frissessége a tölgyfahordós érlelés adta gyönyörűen krémes textúrán keresztül ragyog és tartja magát, egészen a hosszú korty végéig. James Suckling 93 pont.

### AZ ÉV

Borotvaéles és ropogós borok születtek 2021-ben. Az egyik leghidegebb évjáratról van szó, ami ebben az esetben kifejezett előnyt jelent. Az átlag alatti csapadékmennyiség (450 mm) intenzív töménységű, de a hideg nyár eleji és kora ősz miatt remek frissességű borokat eredményezett.

### DŰLŐK

A Birsalmás-dűlő különleges helyet foglal el szívünkben. Három dűlős borunk származik innen, egy pinot noir, egy chardonnay és ez a furmint. A dűlő Mád térségében, a neves Úrágya mellett található, déli fekvésű, teraszos és festői látvány, köszönhetően néhány évvel ezelőtti rekonstrukciójának, amelyben aktív szerepünk volt. Gazdag vulkanikus riolitos talaja intenzív ásványosságot és frissesség érzetet ad a boroknak. Az egyik legkülönlegesebb adottágú terület a borvidéken.

### SZŐLÉSZET /BORÁSZAT

A kézi szüret után az előhűtött szőlőt bogyóztuk, finoman roppantottuk, és 6 órán át héjon áztattuk préselés előtt a legtisztább gyümölcsaromák megőrzése érdekében. Az acéltartályos erjesztés után a borok 80%-a 500 literes francia tölgyfahordókban, 20%-a agyagtojásban, valamint szintén acéltartályban érett 5 hónapig, rendszeres battonage mellett. A tölgyfa hordók 30%-a új volt, a tétel 70%-ban bontottuk almasavat.

TERMŐHELY:	Tokaji borvidék
FAJTA:	Furmint
ALKOHOL:	14%
SAV:	6,9 gr/l
MARADÉK CUKOR:	0,9 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l