



SAUSKA FURMINT MEDVE

TOKAJ 2022



Verbéna, körte és ananászhej, izgalmas mészköves mineralitással. Közepesen testes, világos, határozott savakkal. Textúrája kerek, citromkrémmel, krém katalán-krémes puha karamell utóízzel. Hosszú és citrusos lecsengés, melyet a Tokaj jellegzetes, finoman sós vulkáni ásványossága határoz meg. James Suckling 96 pont.

AZ ÉV

Koncentrált borok jó frissességgel. A 2022-es szüret az elmúlt évtized egyik legszárazabb éve volt: késő őszig mindössze 100 mm csapadékot kaptunk, míg általában négyszer ennyire van szükségünk. Nagyon meleg év is volt, a szárazság és a hőség kombinációja miatt a szőlőültetvények kisebb bogyókat és összességében kisebb termést hoztak.

DŰLŐK

A Medve 20 hektáros monopól szőlőültetvény Bodrogkeresztúr lejtőin. Erdő veszi körül, nincsenek szomszédaink, a teljes területet magunk műveljük. Ez tette lehetővé számunkra, hogy itt, 2019-ben elsőként kísérletezzünk biogazdálkodással. A Medve vulkanikus és gazdag agyagos talajának keveréke olyan borokat ad, amelyek egyaránt rendelkeznek struktúrával és frissességgel, a borok a szőlőültetvényt körülvevő fenyőfák frissességét idézik.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Kéziszüret után a előhűtött szőlőfürtöket bogyóztuk, finoman összetörtük, és 6 órán át héjon áztattuk a tiszta gyümölcсарomákat kinyerése érdekében. Az erjedés rozsdamentes acéltartályokban történt, majd a teljes tétel 2/3 részét 500 literes francia tölgyfahordókban, míg 1/3 részét gránit tojásokban és rozsdamentes acéltartályokban érleltük. Öt hónapig érett rendszeres battonage-gal. A használt tölgyfahordók 25%-a volt új.

Termőhely:	Tokaji borvidék
Fajta:	Furmint
Alkohol:	14%
Sav:	7,2 gr/l
Maradék cukor:	1,6 g/l
Elérhető formátumok:	0,75 l