



SAUSKA BRUT MAGNUM

NV



Szalmasárga arany, folyamatos, lassú gyöngyözéssel. Gazdag aromáiban vadvirágos frissesség és pörkölt jegyek izgalmas kettőssége, főként pisztácia és mogyoró. A szájjában csakúgy robbannak a gyümölcsök, birsalma, érett lédús körte és ánizs dominanciával. A magnum-hatás pedig nemcsak legenda, de érezhető és élvezhető valóság: a palack impozáns mérete folytán ugyanannyi pezsgőre fele annyi oxigén jut, amely lelassítja a palackos erjedést, így újabb, összetett aromák alakulnak ki. Nem kérdés, a magnum élmény sokkal összetettebb és ízesebb.

DÜLŐK

A szőlőt kifejezetten erre a célra telepített saját területeinken szüreteljük, tudatosan megválasztott tőkeaterheléssel. A Sauska Tokaj úttörő a tokaji borvidéken a chardonnay és pinot noir fajták telepítésében, melyekből főként hagyományos érlelésű pezsgőket készítünk. Pezsgős területeink kialakítása során módunk volt felfedezni és megtalálni azokat a gyöngyszemeket a tokaji dülők sorában, amelyek nem voltak nagy becsben a múltban a botritisz hiánya miatt. Éppen ez a tulajdonság az, ami a pezsgőkészítéshez szükséges: északi és nyugati kitétségű szőlőültetvényeink és a magasabb fekvés a kulcsfontosságú tényezők, amelyekre szükségünk van. Az Istenhegyen, Padihegyen, a Medvén és a Birsalmáson fekvő területeink elsőrangú forrást és végtelen inspirációt jelentenek számunkra a pezsgőkészítésben.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A szőlőt kézzel szedjük és egészfürtösen préseljük. A must ülepítése után a bort rozsdamentes acéltartályokban erjesztjük és házasításig seprőjén érleljük. Almasavbontás és tölgyfahordós érlelés nélkül, kizárólag tartályban erjednek pezsgóink a friss, ropogós, elegáns összhatás érdekében. A házasítás kora tavasszal történik, a stílusunkat meghatározó szabályok betartásával: a furmint alapú házasítást chardonnay és pinot noir (fehéren préselve, fehérborként) segítik, 20% körüli reserve felhasználásával. Utóbbi évről-évre változik, alkalmazkodva az évjáratok egyedi karakteréhez.

TERMŐTERÜLET:

Tokaj

FAJTÁK:

Furmint, Hárslevelű, Chardonnay,
Pinot Noir

RESERVE BOR:

30%

DOSAGE:

9 gr/l

ÉRLELÉSI IDŐ:

minimum 48 hónap

ALKOHOL:

12%

SAV:

6,04 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l