



SAUSKA FURMINT

TOKAJ 2023



Menta, fehér őszibarack és fehérbors frissítő és citrusos aromái. Lédús és ropogós, kortyában körte, narancshéj és nektarin. A seprőn érlelés sima textúrát és élesztős, briósos utóízt ad ennek a bornak, amitől mély, elegáns és összetett élményt ad. Tölgyes, fűszeres és szomjoltó.

AZ ÉV

Nehéz évjárat a szőlőben, fantasztikus eredményekkel a pincében. A 2023-as év az egyik legnagyobb kihívást jelentő év lesz a szőlészeti szempontból: nyár elején volt egy nagy jégeső, ami a Padihegy és Istenhegy termésének 90%-át tönkretette. A peronoszpóra is nagy kihívást jelentett a szokásosnál nagyobb eső (600-650mm) miatt. A kihívások ellenére a 2023-as borok hihetetlen frissességgel és lendülettel rendelkeznek.

DÜLŐK

A szőlőt tokaji területeinkről szüreteltük: Birsalmás, Istenhegy, Holdvölgy, Padihegy, Medve és Teleki dűlők furmintjainak házasítása.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézi szüret után az előhűtött szőlőt finoman összetörtük és préselés előtt 6 órán át héjon áztattuk a lehető legtisztább gyümölcsaromákat kinyerése érdekében. A bor 7 hónapig rozsdamentes acélban erjedt és seprőn érett palackozás előtt. Hordóban nem volt.

TERMŐHELY:	Tokaji borvidék
FAJTA:	Furmint
ALKOHOL:	12,5%
SAV:	6,3 gr/l
MARADÉK CUKOR:	1,4 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l