



SAUSKA BRUT

NV



Szalmasárga arany bevillanásokkal, szabályos gyöngyözéssel. Vonzó illatában, méz, érett citrusok és lédús ananász. Kortyában először frissen reszelt citromhéj és citromvaj, nyomában megkapóan elegáns minerális-füstösséggel. Nagyszerű egyensúlyú, eleven pezsgő, élménye hosszan a szájban marad.

DŰLŐK

A szőlőt kifejezetten erre a célra telepített saját területeinken szüreteljük, tudatosan megválasztott tőkekerheléssel. 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 dűlök 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 üleptése után a bort rozsdamentes acéltartályokban erjesztjük és házasításig seprőjén érleljük. Almasavbontás és tölgyfahordós érlelés nélkül, kizárólag tartályban erjednek pezsgőink 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, Chardonnay, Pinot Noir
RESERVE BOR:	30%
DOSAGE:	7 gr/l
ÉRLELÉSI IDŐ:	minimum 24 hónap
ALKOHOL:	12%
SAV:	6,04 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l