



# SAUSKA ASZÚ ESSENCIA

## TOKAJ 2003



Mély narancs-bronz. Szárított sárgabarack, dióolaj, melasz, mogoró, füst, karamell, dió és szarvasgomba aromák. Sűrű és roppant karakteres, eleven savakkal, narancslekvár textúrával, amely remekül ellenpontoszza a krémes, sós kajszibarackos, diós és földes ízt. Varázslatos botritiszes mézességet áraszt.

### AZ ÉV

A 2003-as évjáratban komplex és ásványos borok születtek. Kiegyensúlyozott év volt, nagyobb váratlan hőingadozások nélkül. November 4-én kezdtük a gyönyörű, botritiszes fűtöket szüretelni és szakaszonként, január 14-ig szedtük.

### DŰLŐK

Az aszúborok alapját különböző dűlők termése adja, ahol az adott évben botritisz fordult elő. A Medve, Úrágya és Birsalmás dűlökkel szemben mindig nagy a várakozás és hozzák is a formájukat, ezen az éven is így volt.

### SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Az aszús bogyókat a fűtökből kézzel válogattuk és külön tároltuk. Az aszúszemeket préselés előtt 24 órán át erjesztő musttal áztattuk. A bor új hordóban erjedt és 36 hónapig érlelődött 225 literes magyar, francia és amerikai tölgyfahordóban, melyek 10%-a volt új. Az aszú essencia egy ma már nem létező borstílus. Régen amolyan „7 puttonyos” aszú volt: édesebb, mint 6 puttonyos, de kevésbé édes, mint az Essencia. Történelmileg az aszúborok előállításához számos, kézzel szedett aszúbogyóval teli kosarat (úgynevezett puttonykosarat) egy Gönci hordó (136 liter) borral áztattak pár órára a préselés előtt. Innen származik a tradicionális elnevezésük. Egy hordó előállításához hat vödör aszúszemet használtak fel.

TERMŐHELY:	Tokaj
FAJTÁK:	Furmint
ALKOHOL:	8 %
SAV:	9 gr/l
MARADÉK CUKOR:	283 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,375 l, 0,250 l