



SAUSKA ROSÉ EXTRA BRUT

NV



Elegancia és frissesség. Halvány pink, hibiszkusz és vérnarancs aromákkal, elegáns illatában rózsaszirm és fehér tea. Gyöngyözése egyenletes, kortya telt, dús és hosszú, pirosbogyós gyümölcsös, főleg szamóca fókusszal. Fantasztikus aperitív, rendkívüli sokarcú pezsgő.

DŰLŐK

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 dűlők 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, utóbbi évről-évre változik, alkalmazkodva az évjáratok egyedi karakteréhez.

RÉGIÓ:	Tokaj
FAJTÁK:	Furmint, Hárslevelű, Pinot Noir
RESERVE:	10%
DOSAGE:	5 gr/l
ÉRLELÉSI IDŐ:	minimum 48 hónap
ALKOHOL:	12%
SAV:	7,72 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l, 1,5 l