



SAUSKA ROSÉ BRUT MAGNUM

NV



Barackrózsaszín, kiegyensúlyozott és eleven gyöngyözésű. Csipkebogyó, körte, pekándió és hamvas őszibarack tölti be érzékeinket, kerek és sokrétegű a korty, melyet a citrusos ásványosság és finom krémesség kontrasztja tesz végképp izgalmassá. 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: primer gyümölcsösség és rendkívüli szép összehangoltság jellemzi ezt a pezsgőt.

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 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 egészszüftösen préseljük. A must ülepítése 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, utóbbi évről-évre változik, alkalmazkodva az évjáratok egyedi karakteréhez.

TERMŐTERÜLET:	Tokaj
FAJTÁK:	Furmint, Chardonnay, Pinot Noir, Hárslevelű
RESERVE BOR:	10%
DOSAGE:	9 gr/l
ÉRLELÉSI IDŐ:	minimum 60 hónap
ALKOHOL:	12%
SAV:	7,06 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l