



SAUSKA LATE HARVEST

TOKAJ 2023



Több, mint felében őshonos furmint, valamint hárslevelű és sárgamuskotály házasítása. Kandírozott narancshéj, fehér nugát és gyömbér elegáns és lendületes aromái. Teltségét gyönyörűen ellenpontozza magas természetes savtartalma. Édes bor grillezett sárgabarack, narancsos habcsók és kandírozott gyömbér aromákkal, hosszú utóízzel és remek, frissítő savakkal. Tartályban érett.

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.

DŰLŐK

A Medve-dűlő bora. A Medve egy 20 hektáros monopol szőlőültetvény Bodrogkeresztúr lejtőin, erdővel körülvéve. Az a tény, hogy a hatalmas erdőn kívül nincsenek szomszédaink, és mind a 20 dűlőn magunk gazdálkodunk, lehetővé tette számunkra, hogy először, még 2019-ben itt kísérletezzünk biogazdálkodással. A Medve vulkanikus eredetű és agyagos kevert talaj, rendkívül izgalmas borokat ad, a dűlőt körülvevő fenyőerdő gyönyörű, gyantás illatát is megidézve.

SZŐLÉSZET /BORÁSZAT

Ehhez a borhoz kézzel szüreteltünk, mégpedig botritiszes és egészséges bogyókból álló fürtöket. A bogyókat ezután 12 órán keresztül héjon áztattuk, hogy a lehető legtöbb ízt kapjuk a botritiszes szemekből. A bort ezután rozsdamentes acéltartályokban, seprőn erjesztettük és érleltük 6 hónapig palackozás előtt.

TERMŐHELY:	Tokaji borvidék
FAJTÁK:	Furmint 67%, Hárslevelű 28%, Sárgamuskotály 5%
ALKOHOL:	11%
SAV:	6,9 gr/l
MARADÉK CUKOR:	111 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,5 l