



SAUSKA FURMINT MEDVE

TOKAJ 2021



“Citromkrém, jázmin és grapefruit héj elegáns és kifinomult aromáival indít, kortyában egyszerre ropogós és krémes, csodálatos textúrájú és enyhe piritós aromákkal, amelyeket a tölgy ad, ropogós körte, fehér őszibarack és bergamott mellett. Hosszú és citrusos utóíz, tiszta elegancia a pohárban.”

James Suckling 95 pont.

AZ ÉV

Borotvaéles és ropogós borok születtek 2021-ben. Az egyik leghidegebb évjáratról van szó, ami ebben az esetben kifejezett előnyt jelent. Az átlag alatti csapadékmennyiség (450 mm) intenzív töménységű, de a hideg nyár eleji és kora ősz miatt remek frissességű borokat eredményezett.

DŰLŐK

A Medve 20 hektáros monopól szőlőültetvény Bodrogkeresztúr városának lejtőin, erdővel körülvéve. Az a tény, hogy a hatalmas erdőn kívül nincsenek szomszédaink, és mind a 20 szőlőt magunk dolgozzuk, lehetővé tette számunkra, hogy 2019-től bevezessük a biogazdálkodást. A Medve vulkanikus és gazdag agyagos talajkomplexitása friss, izgalmas borokat ad, melyek a környező erdő fenyőinek illatát, különleges gyantásságát is idézik.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézi szüret után az előhűtött szőlőt bogyoztuk, finoman roppantottuk, és 6 órán át héjon áztattuk préselés előtt a legtisztább gyümölcsaromák megőrzése érdekében. Az acéltartályos erjesztést követően a borok 2/3-a 500 literes francia tölgyfahordókban, 1/3-a agyagtojásban és rozsdamentes acél tartályban érett 5 hónapig, rendszeres seprőfelkeveréssel. A tölgyfahordók 25%-a volt új.

Termőhely:	Tokaji borvidék
Fajta:	Furmint
Alkohol:	14%
Sav:	7,1 gr/l
Maradék cukor:	0,9 g/l
Elérhető formátumok:	0,75 l