



# SAUSKA BRUT DEMI

NV



Halvány citromsárga, ezüstös csillogással. Illatában friss alma, körte, kortyában zöldcitrom, citromhéj. Szép mineralitása Tokajhoz méltóan betölti a kortyot és hosszan időzik a szájban.

A kis palackméret miatt az antimagnum-hatás érvényesül, vagyis a kecses méret ellenére izgalmas, érett tételről beszélhetünk, kiegyensúlyozott gyöngyözéssel, hosszú utóízzel.

## DŰLŐK

A szőlőt kifejezetten erre a célra telepített saját területeinken szüreteljük, tudatosan megválasztott tőkeerheléssel. 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, 20% körüli reserve felhasználásával. Utóbbi évről-évre változik, alkalmazkodva az évjáratok egyedi karakteréhez.

TERMŐTERÜLET:	Tokaj
FAJTÁK:	Furmint, Chardonnay, Pinot Noir
RESERVE BOR:	30%
DOSAGE:	7 gr/l
ÉRLELÉSI IDŐ:	minimum 24 hónap
ALKOHOL:	12%
SAV:	6,04 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l