



SAUSKA BLANC DE BLANCS

NV



Izgalmas krétás ásványosság zamatos golden alma és vilmoskörte aromákkal és a vulkanikus tokaji talajtól megszokott enyhén sós lecsengéssel. Frissítő és krémes, briós kéreggel, sós citrom és édeskömény tónusokkal. Hosszú és ásványos befejezés vibrálóan friss, kristálytisza savval. Ez a pezsgő valódi szenvedélyprojekt volt és maradt számunkra. Rendkívül izgalmas, hogy a tavalyi 2/3 chardonnay – 1/3 furmint arány megfordult, vagyis ebben a pezsgőben az őshonos furmint viszi a primet 1/3 chardonnay mellett. Fontos volt számunkra, hogy ez az új blanc de blancs ismét élmény legyen azok számára, akik szerették a tavaly debütáló tételt, de önmagában is új karaktert mutasson, friss, izgalmas világot nyisson meg a Sauska terroirpezsgők palettáján.

THE YEAR

2019 rizikós hullámvasút volt hatalmas happy enddel. A rügyfakadás egy kicsit túl korán történt áprilisban, a hajtásnövekedés időszakában a gyakori esőzések és a hűvös időjárás miatt a növekedés a nyár folyamán lelassult, de sikerült tartani a lépést, és a szokásos időben, augusztus 22-én megkezdjük a szüretet szuper minőségű chardonnay-val és pinot noir-ral, persze pezsgőnek.

VINEYARDS

A Sauska pezsgők alapszőlői kizárólag a családi borászat saját, kifejezetten pezsgőre telepített területeiről származnak. A pezsgőnek köszönhetjük, hogy újra felfedezhettük a régió dűlőit, megtaláljuk azokat a rejtett gyöngyszemeket, amelyek a múltban a botritisz hiánya miatt nem becsültek sokra. Lényegében saját használatra "újraklasszifikáltuk" a dűlőket és az azokon lévő területeinket pezsgő szempontból: az északi és nyugati kitétségű, magasan fekvő szőlőültetvények lettek a befutóink, kiemelten a Medve, Birsalmás, Padihegy és Istenhegy.

VITICULTURE /WINEMAKING

Az alap egész fűrtben préselt, kézzel szedett szőlő. A must ülepítése után a bort rozsdamentes acéltartályokban erjesztjük, és alacsony szulfittartalmú seprőjén érleljük házasításig. Habzóborainknál nem alkalmazunk malolaktikus erjesztést vagy tölgyszerelést, hogy friss, ropogós, elegáns és összetett pezsgőt állítsunk elő. Koratavasszal házasítunk, a pontos arányok évről évre változnak az évjárat karakterétől függően.

BORVIDÉK:	Tokaj
FAJTÁK:	Furmint, Chardonnay
RESERVE BOR:	0%
DOSAGE:	4 gr/l
ÉRLELÉSI IDŐ:	Minimum 48 hónap
ALKOHOL:	12,5%
MARADÉK CUKOR:	6 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l