



SAUSKA ROSÉ BRUT

NV



Ragyogó cseresznyeszín eleven, egyenletes gyöngyözéssel. Telt és kirobbanóan gyümölcsös, illatában rózsaszirm és licsi. Kandírozott grapefruit, tört rózsabors és eper vibrál a friss, tiszta kortyban.

DŰLŐK

A szőlőt kifejezetten erre a célra telepített saját területeinken szüreteljük, tudatosan megválasztott tőkekerheléssel. 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 kitettségű 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 házastásig seprőjén érleljük. Almasavbontás és tölgyfahordós érlelés nélkül, kizárólag tartályban erjednek pezsgőink a friss, ropogós, elegáns összhatás érdekében. A házastás kora tavasszal történik, a stílusunkat meghatározó szabályok betartásával: a furmint alapú házastást 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, Pinot Noir, Chardonnay.
RESERVE BOR:	10%
DOSAGE:	8 gr/l
ÉRLELÉSI IDŐ:	minimum 24 hónap
ALKOHOL:	12%
SAV:	7,66 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l