



SAUSKA SILLER

VILLÁNY 2024



Hibiszkusz, som és cseresznye aromái adják azt az átütő frissességet, amely ezt a bort olyan szerethetővé teszi valahol a rosé és a könnyű vörösborok közötti tartományban. Alacsony tannintartalmának köszönhetően ropogós, kellemes tapadású, lágy, mégis karakán és tartalmas. Rendkívül jól adaptálódik mindenhez a terített asztalon, a friss zöldségektől a fehér húsokon át a halakig.

AZ ÉV

A 2024-es évjárat eseménydúsként marad meg szőlészcsapatunk emlékezetében. Minden megtörtént, ami megtörténhet: a tavaszi fagyveszély, a nyár eleji esőzések, peronoszpóra, aztán egy igen forró és száraz nyár, amely felgyorsította az érést. Kulcsfontosságú volt a szüreti időpont helyes megválasztása fajtánként és területenként, így mégis nagyszerű minőséget szedhettünk.

DŰLŐK

A villányi borvidék különböző saját prémium dűlői.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A fűtők alapos szelekciója után a szártalanított bogyókat erjesztés előtt 3-5 napig hidegáztattuk a sváb hagyomány szerint "egy nap és egy éjszaka" („ein Tag, und eine Nacht”). Rozsdamentes acéltartályban erjesztettük és részben nagy, használt tölgyfahordókban érleltük. Részben történt meg az almasavbontás, palackozás előtt 6 hónapig érett finomseprőjén.

TERMŐHELY:

Villány

FAJTÁI:

Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Syrah

ALKOHOL:

12,5%

SAV:

5,6 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUM:

0,75 l