



SAUSKA KÉKFRANKOS

VILLÁNY 2023



Eleven lila, élénk cseresznye és lédús áfonya aromákkal, kellemes borsos fűszerességgel és mentolos frissességgel. Vibráló savait ropogós áfonya és rózsapaprika dominálja, gyümölcs- és fűszerbomba szuper hosszú és friss lecsengéssel. A kékfrankos új arca, fahordó nélkül, agyagamforában érlelve, hogy a friss, gyümölcsös ízek szabadon áradhassanak. Egy igazán hűsítő nyári vörös, 14 °C fokra hűtve a legcsúcsabb.

AZ ÉV

A szokásosnál hidegebb évjárat különös kihívás volt a biogazdálkodású szőlő számára. Az áprilistól július közepéig tartó folyamatos eső tökéletes feltételeket teremtett a peronoszpóra növekedéséhez, állandóan ellene küzdöttünk. Július végétől októberig állandó meleg és száraz idő volt, ami segítette a szőlőt elérni a szükséges érettséget. A kihívások ellenére kiváló minőségű gyümölcsöt szüreteltünk.

DÜLŐK

A magyar-horvát fennsíkra néző, hidegebb siklói vidéken, a birtokon termesztett Zuhánya dűlőről származik a szőlő. Kiváló légáramlás és a tengerszint feletti magasságnak köszönhetően kissé hidegebb van itt, remek a minőségi kékfrankos számára.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A fűrtök alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk, a felét 750 literes agyagamforákban erjesztettük és érleltük, míg a másik felét 400 literes gömb alakú fehéragyag edényekben, az úgynevezett Clayverben érleltük. Az alkoholos erjesztés után a szőlőt héján hagytuk, hogy több ízt nyerjünk ki, összetettebbé tegyük az ízeket. Hordómentes, 100%-ban két különböző típusú agyagamforában készült.

TERMŐHELY:

Siklós

FAJTÁI:

Kékfrankos

ALKOHOL:

12%

SAV:

5,5 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

0,75 l