



SAUSKA SYRAH

VILLÁNY 2023



Kékgyümölcsös extravagancia. Érett áfonya és szeder dominál az illatban, a fajta klasszikus fekete borsos fűszeressége, szegfűszege és fahéjas aromái mellett, melyek a hordós érlelésből erednek. Közepesen testes vörösbor, kellemes frissességgel és gyümölcsös stílussal. Az áfonya és a szeder íze visszatér a szájban, szegfűszeggel, feketeborssal. Lecsengése hosszú, a könnyű tölgyfahordós érlelésből fakadó gyümölcsös és vaníliás ízekkel. Enyhén hűtve, 16 Celsius-fokon a legklasszabb.

AZ ÉV

A szokásosnál hidegebb évjárat különösen kihívást jelent a biogazdálkodású szőlőültetvényeink számára. Áprilistól július közepéig tartó folyamatos eső tökéletes feltételeket teremtett a peronoszpóra növekedéséhez, de szőlészcsapatunk szerencsésen leküzdötte a veszélyeket. Július végétől októberig állandó meleg és száraz idő volt, ami segített a szőlőnek elérni a szükséges érettséget. A kihívásokkal teli körülmények ellenére kiváló minőséget szüreteltünk.

DŰLŐK

Ez a syrah kizárólag a Csukma-dűlő terméséből származik, ami egy igazi rejtett gyöngyszem. A hűvösebb Siklós környékén található Csukma olyan szőlőt ad, amely kizárólag prémium borok alapja: a tökéletes déli fekvés és a magasság különleges mikroklimát teremt, ahol a vörös szőlő otthon érzi magát. Ebben a dűlőben csak bordeaux-i fajtákat és syrah-t tervezünk.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A fűtők alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk, majd pár órás erjedés előtti hidegáztatás után megindult az erjedés. Az erjedés rozsdamentes acéltartályokban és tölgyfahordókban zajlott, 20 napos héjonáztatás után a bort óvatosan préseltük, majd 10 hónapig érleltük 500 literes francia hordóban, melynek 10%-a volt új.

TERMŐHELY:	Siklós
FAJTÁK:	Syrah
ALKOHOL:	14%
SAV:	4,9 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUM:	0,75 l