



SAUSKA KADARKA

VILLÁNY 2024



Fűszerbomba! Élénk és energikus bor, tele rebarbarával, hibiszkusszal és gránátalmára emlékeztető ropogós piros gyümölcsökkel és rengeteg fűszerrel, beleértve a bors minden ízárnyalatát. Lédús és frissítő vörösbor alacsony tannintartalommal, friss savassággal, összességében gyümölcsös és fűszeres stílussal. 100%-ban agyagamforákban erjesztve és érlelve. Kis mennyiségben készült. Enyhén hűtve, 16 °C-on a legfinomabb.

AZ ÉV

A 2024-es évjáratra szőlészeti csapatunk eseménydús évjáratként fog emlékezni. Minden, ami csak megtörténhetett: a tavaszi fagyveszély, a kora nyári esőzések Peronoszpóra nyomást okoztak, és mindezek után egy nagyon forró, száraz és hosszú nyár lendületet adott az érlelésnek. A kulcstényező az egyes fajták érési ciklusának követése volt a legjobb szüreti időpont kiválasztásához.

DŰLŐK

Két dűlő, a Zuhánya és Ördögárok termése. A Zuhánya a hidegebb siklói régió legmagasabb pontján található, ahonnan gyönyörű kilátás nyílik a magyar-horvát fennsíkra. A kiváló légáramlás és a magasság miatt kissé hidegebb időjárás elsőosztályú gyümölcsforrásnak bizonyult. Az Ördögárok ezzel szemben a melegebb villányi régióban található, méltán a legismertebb dűlő. Szokatlan árok alakjának és annak köszönhetően, hogy megtartja a meleget, kapta az Ördögárok nevet.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A fűrtök alapos válogatása után a szőlőt bogyóztuk. A bogyók felét 750 literes agyagamforákba helyeztük, ahol a bor erjedt és érlelődött. Az alkoholos erjedés után a szőlőhéjat a szokásosnál kicsit tovább hagytuk érintkezni a friss borral, hogy több ízt nyerjünk ki és összetettebbé tegyük. Tölgyfahordós stílusban, 100%-ban agyagamforákban készült.

TERMŐHELY:	Villány
FAJTA:	Kadarka
ALKOHOL:	13,5%
SAV:	5,0 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l