



SAUSKA CUVÉE 13

VILLÁNY 2022



Érett szederre és fekete cseresznyére emlékeztető intenzív illat, melyeket a dohánylevelek és az ibolya kellemes, de lágy aromái egészítenek ki. Lédús és élénk ízvilág, ugyanolyan intenzív gyümölcsösséggel az illatban, lágy textúrával, közepes testtel és tanninokkal. Tökéletes példája egy gyümölcsös, érett, mégis könnyen iható villányi vörösbornak.

AZ ÉV

Meglepően friss és aromás borok egy meleg és száraz évjárat után. Érdekes módon a 2022-es évjárat hidegnek indult, késői rügyfakadással, május végére egyértelmű volt, hogy hideg évjárat után nagyon meleg lesz. Nyáron nem esett eső, ami némiképp megnehezítette a szőlő érését. A hideg és esős szeptember mentette meg a vörösborokat, visszahozta a frissességet az egyébként száraz és meleg évjáratba, így friss és gazdag borok születtek.

DÜLŐK

A villányi borvidék négy különböző dűlőjének birtokon termesztett gyümölcsseinek házasítása. Az Ördögárok, a Konkoly, a Makár és a Kopár dűlőkből származó szőlőfajták kerültek ebbe a házasításba.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Alapos válogatás után a bogyózatlan bogyókat 5 napig erjesztés előtti hideg áztatáson tartottuk, hogy még tisztább és gyümölcsösebb aromákat nyerjünk ki belőlük. A rozsdamentes acéltartályokban történő erjesztés után a bor egy részét hároméves, használt hordókban érleltük 8 hónapig, míg a bor többi részét rozsdamentes acéltartályokban tartottuk.

TERMŐHELY:

Villány, Siklós

FAJTÁK:

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Kékfrankos, Cabernet Franc, Syrah.

ALKOHOL:

14%

SAV:

5,5 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

0,75 l, 1,5 l