



SAUSKA TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS

TOKAJ 2022



Fehér nugát, marcipán, reszelt gyömbér és narancsvirágvíz aromái dominálnak. Már az első korty erőteljes emlékeztető, hogy Tokaj édes borai világszínvonalúak: átütő, természetes savai az édességérzetten és a bor testességén keresztül is megtalálják az utat az érvényesüléshez, szinte könnyeddé és frissítővé teszik ezt a gyönyörű édes bort. Narancslekvár, spanyol turrón és mandula ízjegyei díszítik. 153 gramm/liter cukortartalmával nagyszerű példa arra, hogy Tokaj és az édesborok találkozásából csodák születnek.

AZ ÉV

Koncentrált borok jó frissességgel. A 2022-es szüret az elmúlt évtized egyik legszárazabb éve volt: késő őszig mindössze 100 mm csapadékot kaptunk, míg általában négyszer ennyire van szükségünk. Nagyon meleg év is volt, a szárazság és a hőség kombinációja miatt a szőlőültetvények kisebb bogyókat és összességében kisebb termést hoztak. Különleges évjárat számunkra, hiszen ez volt az első alkalom, hogy a teljes évjárat szüretét a Padi hegyen épült, új borászatunkban dolgozhattuk fel.

DŰLŐK

Az aszúborok alapja különböző dűlőkről származik, attól függően, hogy az adott évben hol fordult elő a botritisz. A Medve, Úrágya és Birsalmas dűlők kapcsán mindig nagyok a várakozásaink és hozzák is a formájukat megbízhatóan: aszús termésünk a legtöbb évben ezekről az egyedi fekvésű területekről érkezik be.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Az aszúszemeket kézzel válogatjuk a fürtökről és külön tároljuk, majd préselés előtt 24 órán át erjesztő musttal áztatjuk. A bor rozsdamentes acéltartályokban erjed, majd tölgyfahordókba kerül. Ez az aszúnk 24 hónapig érlelődött 225 literes francia tölgyhordókban, 10%-ban új hordókban. Történelmileg ezen édességi fok eléréséhez 5 puttony (5 nagyobb kosárnyi) kézzel szedett aszúszemre volt szükség, amelyet préselés előtt néhány órára egy Gönci hordónyi (136 liter) borban áztattak – innen származik a név.

TERMŐHELY:

FAJTÁK:

ALKOHOL:

SAV:

MARADÉK CUKOR:

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

Tokaji borvidék

Furmint, Hárslevelű, Kabar,

Sárgamuskotály, Zéta, Kövérszől

11,5%

6,6 gr/l

153 gr/l

0,5 l