



SAUSKA TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS

TOKAJ 2019



Mesés aranyszín, fehér nugát, citromfű pannacotta, kandírozott gyömbér és szárított mangó illatával. Zamatosan édes, hihetetlenül friss savval, amely gyönyörűen egyensúlyozza a bor természetes édességét. Utóíze nagyon hosszú, gyömbéres fűszerességgel. Arra számítunk, hogy ez a bor a következő 30 évben egyre jobb lesz.

AZ ÉV

Fantasztikus pezsgő és édesbor évjárat. A várható kora tavaszi hőmérséklettel indult, amely gyorsan csökkent, és lelassította az érést. A nyári jégeső néhány szőlőültetvényt megrongált, és csökkentette a termést. A habzóborok szőlőjét fantasztikus körülmények között szüretelték közvetlenül azelőtt, hogy az ősz elkezdett volna ideális feltételeket teremteni a botritiszes szőlő fejlődéséhez. Kiváló koncentráció és komplexitás jellemzi az év botritiszes édesborait.

DŰLŐK

Az aszúborok alapja különböző dűlőkről kerül ki, attól függően, hogy az adott évben botritisz hol fordult elő botritisz. A Medve, Úrágya és Birsalmas dűlőkkel szemben mindig nagyok a várakozásaink és hozzák is a formájukat megbízhatóan: aszús termésünk legtöbbször ezekről az egyedi fekvésű területekről származnak.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Az aszús (botrytis-fertőzött) bogyókat kézzel válogattuk ki a fürtökből, és külön tároltuk. Az aszúszemeket préselés előtt 24 órán át erjesztőmusttal áztattuk. A bort rozsdamentes acéltartályokban erjesztettük, majd 225 literes francia tölgyfahordóban érleltük 24 hónapig. A hordók 10%-a új volt.

Történelmileg ezen édességi fok eléréséhez 56 kosár kézzel szedett aszúbogyót (úgynevezett puttonykosarat) egy Gönci hordó (136 liter) borban áztattak préselés előtt. Innen származik történelmi neve: hatputtonyos aszú. Vagyis egyetlen hordó előállításához 6 vödör tiszta aszúszemet használtak fel.

TERMŐHELY:	Tokaj
FAJTÁK:	Furmint, Sárgamuskotály, Hárslevelű
ALKOHOL:	12%
SAV:	7,9 gr/l
MARADÉK CUKOR:	208 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,5 l