



SAUSKA CHARDONNAY

2024



Érett és édes illatában vilmoskörte, habcsók és jázminvirág. Kedves chardonnay- textúra, friss, éles savakkal és klassz sóssággal, a tokaji vulkanikus talaj izgalmas kovakövességgel a kortyban. Stílusában valahol a Chablis és a Macon között, nagyon hosszú utóízzel, fehér őszibarack és körte komplexitással.

AZ ÉV

2024 az elmúlt húsz év egyik legmelegebb évjárataként vonul be az emlékezetbe. A megszokottnál melegebb hőmérséklet már februárban beköszöntött, ami korai rügyfakadáshoz és nagyon korai, augusztus 13-án kezdődött szürethez vezetett. Az extrém hajtásnövekedés és jégverés csúcsra járatta a szőlészcsapatot. A melegtől függetlenül a jól megtervezett szüretnek köszönhetően az évjárat borai frissek és feszesek lettek, jólesően kedves kerekéssel.

DŰLŐK

Ehhez a borhoz a szőlő a birtokunkon termesztett Padihegyi dűlőnkől származik, ahol új pincészetünk is található. Ez a szőlőhegy Mád város határán kívül, Rátka irányában található. Az ebből a szőlőültetvényből készült borok egyedülálló lágysággal és frissességgel rendelkeznek.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Kézi szüret után az előhűtött szőlőt egész fürtben préseltük, hogy tisztább és finomabb nedűt kapjunk. A bor 4 hónapig rozsdamentes acélban erjedt és érlelődött seprőjén palackozás előtt. Hordómentes stílus.

TERMŐHELY:	Tokaji borvidék
FAJTA:	Chardonnay
ALKOHOL:	13%
SAV:	5,6 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l