



SAUSKA SÁRGAMUSKOTÁLY

TOKAJ 2024



Egy virágcsokor! A muskotály fajta klasszikus szőlő és fehér őszibarack aromái mellett illatában a bodzavirág, az akác és a jázmin dominál. Friss és ropogós, gyönyörűen kiegyensúlyozott, mégis üde savtartalommal, kedves és elegáns textúrával, elbűvölő virágos ízekkel. A hosszú korty sokat tesz hozzá az élményhez, rendkívül frissítő, klasszul guruló száraz fehérbor.

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

A Medve 20 hektáros monopol szőlőültetvény Bodrogkeresztúr városának lejtőin, erdővel körülvéve. Az a tény, hogy a hatalmas erdőn kívül nincsenek szomszédaink, és mind a 20 szőlőt magunk dolgozzuk, lehetővé tette számunkra, hogy 2019-től bevezessük a bioüzemeltetést. A Medve vulkanikus és gazdag agyagos talajkomplexitása friss, izgalmas borokat ad, melyek a környező erdő fenyőinek illatát, különleges gyantásságát is idézik.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Kéziszüret után az előhűtött szőlőt egészfürtösen préseltük, hogy tisztább és finomabb levet nyerjünk ki. A bor négy hónapig erjedt és érlelődött seprőjén rozsdamentes acéltartályban. Tölgyfahordóban nem volt.

TERMŐHELY:	Tokaji borvidék
FAJTA:	Sárgamuskotály
ALKOHOL:	13%
SAV:	5,2 gr/l
MARADÉK CUKOR:	1,2 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l