



# SAUSKA CUVÉE 113

2025



Kirobbanó, intenzív aromái között bodzavirág, lime héj és érett vilmoskörte, mészköves ásványossággal kísérve. Az élénk és lédús kortyban a citromhéj és érett szőlő mellett visszatér a bodza. Gyönyörű száraz tétel, mégis kedvesen virágos és gyümölcsös. Annak az öt fehér szőlőfajtának a házasítása, amelyekkel a Tokaji borvidéken dolgozunk, ezek a sárgamuskotály, a sauvignon blanc, a furmint, a hárslevelű és a chardonnay.

## AZ ÉV

2025 egyike volt azoknak a jó éveknek, amikor terveinket minden bor stílusban meg tudtuk valósítani, a pezsgő alapboroktól a 6 puttányos tokaji aszúig. A száraz furmintok szüretének második fele azonban kihívást jelentett, a gyorsan terjedő botritisz miatt gondos válogatásra volt szükség mind a szőlőben, mind a pincében. Az előző évekhez képest a friss borok kicsit rusztikusabb karaktert mutattak, ezért hosszabb seprőn tartást kaptak, hogy kifinomultabbá és lágyabbá tegyük őket.

## DŰLŐK

Borászatunk saját, válogatott dűlőiről, a Tokaji borvidékről.

## SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Kéziszüret után az előhűtött szőlőt egész fürtösen préseltük, hogy még tisztább, finomabb mustot kapjunk. A bor rozsdamentes acéltartályban erjedt és palackozás előtt 4 hónapon át seprőn érlelődött. Hordóban nem volt.

TERMŐHELY:

Tokaj, Zemplén OFJ jelzéssel.

FAJTÁK:

Sauvignon Blanc, Furmint,  
Sárgamuskotály, Chardonnay,  
Hárslevelű

ALKOHOL:

13,0%

SAV:

5,9 gr/l

MARADÉK CUKOR:

2,2 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

0,75 l