



SAUSKA CHARDONNAY BIRS

TOKAJ 2024



Fehér őszibarack, narancsvirág és fehér nugát bűvös aromái. Ropogós és élénk bor, gazdag szájérzettel, amelyet a francia tölgyfahordós érlelés könnyed érintése ad. Nektarin, érett dinnye és pillecukor ízek a szájban. Kellemes, sós lecsengés őszibarackra és tejszínre emlékeztető utóízzel. Elegáns és frissítő bor, amely megmutatja a tokaji régió vulkanikus lejtőin termő chardonnay hatalmas potenciálját.

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 szőlőszcsapatot. A melegtől függetlenül a jól megtervezett szüretnek köszönhetően az évjárat borai frissek és feszesek lettek, jölésően kedves kerekességgel.

DÜLŐK

A Birsalmás-dűlő különleges helyet foglal el szívünkben. Három dűlős borunk származik innen, egy pinot noir, egy chardonnay és ez a furmint. A dűlő Mád térségében, a neves Úrágya mellett található, déli fekvésű, teraszos és festői látvány, köszönhetően néhány évvel ezelőtti rekonstrukciójának, amelyben aktív szerepünk volt. Gazdag vulkanikus riolitos talaja intenzív ásványosságot és frissesség érzetet ad a boroknak. Az egyik legkülönlegesebb adottságú terület a borvidéken.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A szőlőt kézzel szüreteltük és egészfürtösen préseltük. Vadélesztővel erjesztettük rozsdamentes acéltartályokban. A bor egyharmada INOX tartályokban maradt, a második harmad kétféle agyagamforában, az utolsó harmad pedig 225 literes francia tölgyfahordókban érett 5 hónapig, melynek fele volt új.

TERMŐHELY:	Tokaji borvidék
FAJTA:	Chardonnay
ALKOHOL:	13,5%
SAV:	4,7 gr/l
MARADÉK CUKOR:	0,7 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l