



2012 Extra Brut Rosé Vintage

Tokaj 2012

Összetétel:

chardonnay, pinot noir, furmint,
hárslevelű

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 8-10 °C

Alkohol: 12,5 %

Kiszereelés: 0,75 l

Több, mint felében tokaji furmint, valamint chardonnay, hárslevelű és pinot noir házasítása. Meleg rózsaszín, arany bevilanásokkal. Határozott furmint gerinc, valamint a pinot noirnak köszönhetően telt fűszeresség jellemzi gyömbér, füge és citromhéj ízjegyekkel, némi finom füstösséggel. Finom, sokrétegű, lágyan gyöngyöző és decens. Kortya selymes, hosszú és szép egyensúlyú.

Szőlészet-Borászat




A szőlőt egészfürtös préseléssel dolgoztuk fel. A harmóniát és egyensúlyt reserve hozzáadásával biztosítottuk.

Assemblage: a fehér alapborok házasítása után a teljes mennyiséghez 5% pinot noir-t adtunk. Dosage: 2 gr/l. Több mint 48 hónapig érett palackban.

Részletek

Megnevezés	Pezsgő
Sav	7 g/l
Alkohol	12,5 %
Kiszereelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2012-08-16
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 48 Hónap

Kóstolás

-  Ragyogó halvány rózsaszín.
-  Határozott furmint gerinc, valamint a pinot noirnak köszönhetően telt fűszeresség jellemzi.
-  Gyömbér, füge és citromhéj ízjegyekkel, némi finom füstösséggel. Finom, sokrétegű, lágyan gyöngyöző és decens.