



Rosé Brut

Összetétel:

chardonnay, pinot noir, furmint,
hárslevelű

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 8-10 °C

Alkohol: 12,5 %

Kiszérelés: 0,75 l

Több mint felében tokaji furmint, valamint chardonnay, pinot noir és hárslevelű házasítása. Üde cseresznyeszín és szuperfriss, egyenletes buborékok adják az első benyomást, melyet kirobbanó gyümölcsösség követ licsi és rózsáillattal, kortyában rózsaborssal és erdei szamóccával. Jólesően tiszta és komplikálatlan pezsgő.




Szőlészet-Borászat

A szőlőt egészfürtös préseléssel dolgoztuk fel. A harmóniát és egyensúlyt reserve hozzáadásával biztosítottuk. Dosage: 9 gr/l. Pezsgőnk több mint 15 hónapig érett palackban.

Részletek

Megnevezés	Pezsgő
Sav	7,13 g/l
Alkohol	12,5 %
Kiszérelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 15 Hónap

Kóstolás

-  Ragyogó halvány rózsaszín.
-  Kirobbanó gyümölcsösség követ licsi és rózsáillat.
-  Kortyában rózsaborssal és erdei szamóccával. Jólesően tiszta és komplikálatlan pezsgő.