



Sauska Brut Jeroboam

Tokaj

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Alkohol:	12 %
Kiszerelés:	3 l

Kizárólag tokaji szőlőből készült, tradicionális érlelésű pezsgő. Szalmasárga színű, arany bevilanásokkal, szabályos gyöngyözéssel. Vonzó illatában, méz, érett citrusok és lédús ananász. Kortyában először frissen reszelt citromhéj és citromvaj, nyomában megkapóan elegáns minerális-füstösséggel. Nagyszerű egyensúlyú, eleven pezsgő, élménye hosszan a szájban marad. Kiszerelés: 3 L, tradicionális fadobozban.

Szőlészet-Borászat

A szőlőt kézzel szüreteljük, egészfürtös préseléssel dolgozzuk fel a tokaji borászatban. A kierjedt száraz alapborok szelekciója és meghatározott arányú házasítása már budafoki pincénkben történik. A harmóniát és egyensúlyt reserve hozzáadásával biztosítjuk. A második erjedés fázisától a palackok hagyományos mészkő pezsgőpincében érnek, évszaktól függetlenül állandó 12 -16 fokos hőmérsékleten, 80-82% magas relatív páratartalommal. Pezsgőnk több mint 18 hónapig érett palackban. Dosage: 8 gr/l.

Részletek

Megnevezés	Pezsgő
Sav	6,5 g/l
Alkohol	12 %
Kiszerelés	3 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 18 Hónap

Kóstolás



Szalmasárga arany bevilanásokkal.



Vonzó illatában, méz, érett citrusok és lédús ananász.



Kortyában először frissen reszelt citromhéj és citromvaj, nyomában megkapóan elegáns minerális-füstösséggel.