



Sauska Brut Magnum

Tokaj

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Alkohol:	12 %
Kiszerezés:	1,5 l

"Igazán gyümölcsös! Elegánsan fejlődő illat, némi finom füstösség , párnás mousse, igazán elragadó." Champagne and Sparkling Wine World Championships 2023 – Legjobb magyar pezsgő, Best in Class kategóriagyőztes "Mennyei! Nagyon friss és gyümölcsös. Élénk és elegáns. Ragyogóan friss és kifejezően gyümölcsös, precíz, lágy, elegáns felhabzással." Champagne and Sparkling Wine World Championships 2022 - aranyérem Szalmasárga arany, folyamatos, lassú gyöngyözéssel. Gazdag aromáiban vadvirágos frissesség és pörkölt jegyek izgalmas kettőssége, főként pisztácia és mogyoró. A szájban csakúgy robbannak a gyümölcsök, birsalma, érett lédús körte és ánizs dominanciával.

Szőlészeti-Borászat

A szőlőt kézzel szüreteljük, egészfürtös préseléssel dolgozzuk fel a tokaji borászatban. A kiejert 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 mészkeő pezsgőpincében érnek, évszaktól függetlenül állandó 12 -16 fokal hőmérsékleten, 80-82% magas relatív páratartalommal. Pezsgőnk több mint 36 hónapig érett palackban. Dosage: 11 gr/l.

Részletek

Megnevezés	Pezsgő
Sav	6,9 g/l
Alkohol	12 %
Kiszerezés	1,5 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 36 Hónap

Kóstolás

-  Szalmasárga arany.
-  Gazdag aromáiban vadvirágos frissesség és pörkölt jegyek izgalmas kettőssége, főként pisztácia és mogyoró.
-  A szájban csakúgy robbannak a gyümölcsök, birsalma, érett lédús körte és ánizs dominanciával.