



Sauska Extra Brut Vintage 2016

Tokaj 2016

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Alkohol:	12 %
Kiszerezés:	0,75 l

Halvány arany, ezüstös csillogással, egyenletes gyöngyözéssel. Illatában hűvös ásványosság, amely gyantás, mézes gazdagsággal nyílik. Telt és elegáns, lendületes kortyában alma, birs és vibrálóan gazdag vulkanikus sósság, finom birs és zöldfűszerek. Lecsengése hosszú, selymes, krémes.

Szőlészet-Borászat

A szőlőt kézzel szüreteljük, egészfürtös préssel 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 fokok hőmérsékleten, 80-82% magas relatív páratartalommal. Pezsgőnk több mint 60 hónapig érett palackban. Dosage: 5 gr/l.

Részletek

Megnevezés	Pezsgő
Sav	7,8 g/l
Alkohol	12 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 60 Hónap

Kóstolás

	Elegáns halványarany
	Hűvös ásványosság, amely gyantás, mézes gazdagsággal nyílik.
	Telt és elegáns, lendületes kortyában alma, birs és vibrálóan gazdag vulkanikus sósság.