



Sauska Extra Dry

Tokaj

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Alkohol:	12,5 %
Kiszerelés:	0,75 l

Napsárga szín, egyenletes gyöngyözéssel. A nyári tokaji dűlők illatával indít, méz, birsalma, kajsziarack és érett szőlő. A kortyban lendület és energia, citrusok, sült alma, méz és vanília. Vibrálóan friss és jóleső, finom édességét klasszul ellenpontozza a vulkanikus sós ásványosság. Kerek, eleven és energikus, jól helytáll önállóan és menüsorban, még a desszertekre is kikacsint.

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 mészkő pezsgőpincében érnek, évszaktól függetlenül állandó 12 -16 fokos hőmérsékleten, 80-82% magas relatív páratartalommal. Pezsgőnk több mint 12 hónapig érett palackban. Dosage: 13 gr/l.

Részletek

Megnevezés	Pezsgő
Sav	8,7 g/l
Alkohol	12,5 %
Kiszerelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 12 Hónap

Kóstolás



Napsárga szín.



Méz, birsalma, kajsziarack és érett szőlő.



A kortyban lendület és energia, citrusok, sült alma, méz és vanília. Vibrálóan friss és jóleső, finom édességét klasszul ellenpontozza a vulkanikus sós ásványosság.