



Sauska Furmint Brut Vintage 2016

Tokaj 2016

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

Intenzíven áradó, mézes-élesztős illat, aromavilágában elegáns vajasság, barackos pite, sült citrom, érett birs. Dús felhabzású, eleven gyöngyözésű érett, gyönyörű pezsgő feszes savakkal, köves-minerális sóssággal, hosszú lecsengéssel. .

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 48 hónapig érett palackban. Dosage: 7 gr/l.

Részletek

Megnevezés	Pezsgő
Sav	8,7 g/l
Alkohol	12 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2016-08-19
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	min. 48 Hónap

Kóstolás

	Aranyló szín.
	Aromavilága mézes, kajsziparackos, tömjénesen elegáns.
	Friss és feszes korttyal teszi le a névjegyet, kovaköves-mézes tónusokkal.