



Sauska Rosé Brut Demi

Tokaj

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Alkohol:	12 %
Kiszerezés:	0,375 l

Halvány lazacszínű, krémes, tiszta, simogató illattal, eper-grapefruit komplexitással. A szájban friss, keserűmandulás, telt és határozott, kifejezetten érett, epres lecsengéssel. A kis palackméret miatt az antimagnum-hatás érvényesül, vagyis a kecses méret ellenére komoly, érett tételről beszélhetünk, kiegyensúlyozott gyöngyözéssel, hosszú utóízzel.

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 g/l
Alkohol	12 %
Kiszerezés	0,375 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 18 Hónap

Kóstolás

-  Ragyogó cseresznyeszín.
-  Telt és kirobbanóan gyümölcsös, illatában rózsaszirm és licsi.
-  Kandírozott grapefruit, tört rózsabors és eper vibrál a friss, tiszta kortyban.