



Sauska Rosé Brut Jeroboam

Tokaj

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Alkohol:	12 %
Kiszerezés:	3 l

Kizárólag tokaji szőlőből készült, tradicionális érlelésű rosé pezsgő. Ragyogó cseresznyeszín eleven, egyenletes gyöngyözéssel. Telt és kirobbanóan gyümölcsös, illatában rózsaszirm és licsi. Kandírozott grapefruit, tört rózsabors és eper vibrál a friss, tiszta kortyban. Kiszerezés: 3 L, tradicionális fadobozban.

Szőlészeti-Borászat

A szőlőt kézzel szüreteljük, egészfürtös préseléssel dolgozzuk fel a tokaji borászatban. A kiejtett 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	3 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 18 Hónap

Kóstolás



Telt és kirobbanóan gyümölcsös, illatában rózsaszirm és licsi.



Kandírozott grapefruit, tört rózsabors és eper vibrál a friss, tiszta kortyban.



Kandírozott grapefruit, tört rózsabors és eper vibrál a friss, tiszta kortyban.