



Sauska Rosé Extra Brut Magnum

Tokaj

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Alkohol:	12 %
Kiszerezés:	1,5 l

Vonzó, ragyogó rózsaszín, az egyenletes buborékok lágyan áradnak szét a szájban. Mézeskalács, füge, citromhéj és füst adja adja az illat- és ízprofilt, az összhatás sokrétegű és emlékezetesen elegáns. Sav, cukor, gyümölcs és buborék négyesfogata ebben a volumenben talál a legharmonikusabban egymásra, ezért igazán érdemes eltenni ezt a palackot és elfelejtkezni róla egy kicsit. Jól áll majd neki az idő.

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 36 hónapig érett palackban. Dosage: 6 gr/l.

Részletek

Megnevezés	Pezsgő
Sav	7 g/l
Alkohol	12 %
Kiszerezés	1,5 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 36 Hónap

Kóstolás



Ragyogó halvány rózsaszín.



Lágyan gyöngyöző és decens, illata tiszta, tartalmas és üde, friss cseresznye, szilva és szegfűszeg dominanciával.



Határozott furmint gerinc, valamint a pinot noirnak köszönhetően telt fűszeresség jellemzi. Kortya selymes, hosszú és szép egyensúlyú.