



Sauska Tokaj Extra Brut Magnum

Tokaj

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

Melegfényű art deco arany. Kajsziarackos, mezei virágokkal teli illata a szájban lédús körtével, és őszibarackkal egészül ki. A furmint dominanciája erőteljesebbnek tűnik ebben a méretben, az apró, lendületes buborékok egyenletesen, finoman terülnek szét a szájban. A sav, cukor, gyümölcs és buborék négyesfogata ebben a volumenben talál a legharmonikusabban egymásra, ezért igazán érdemes eltenni ezt a palackot és elfelejtkezni róla pár évre. Jól áll majd neki az idő.

Szőlészet-Borászat

A szőlőt kézzel szüreteljük, egészfürtös préseléssel dolgozzuk fel a tokaji borászatban. A kiejedt 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: 4 gr/l.

Részletek

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

Kóstolás



Melegfényű art deco arany.



Kajsziarackos, mezei virágokkal teli illat.



A szájban lédús körtével, és őszibarackkal egészül ki a virágos illat.