



Sauska Tokaj Extra Brut

Tokaj

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

Citromsárga-arany, rendezett gyöngyözéssel. Csábító illat, gazdag gyümölcsösséggel, főleg érett kajszi, őszibarack és méz jegyekkel. Csodás aromaszervezet jellemzi, kortya lefegyverző, intenzív és jó szerkezetű, savai elegánsak. Érett citrom és trópusi gyümölcsök jellemzik a kortyot, finom dohány és méz kísérijegyekkel.

Szőlészeti-Borászat

A szőlőt kézzel szüreteljük, egészségtudatos préseléssel dolgozzuk fel a tokaji borászatban. A kiejtett száraz alapborok szelekciója és meghatározott arányú házasítása már budafoki pincékben 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	7,1 g/l
Alkohol	12 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	
Palackozás	
Pezsgőkészítés	Méthode Traditionnelle
Érlelési idő	minimum 36 Hónap

Kóstolás



Citromsárga-arany.



Csábító illat, gazdag gyümölcsösséggel, főleg érett kajszi, őszibarack és méz jegyekkel.



Érett citrom és trópusi gyümölcsök jellemzik a kortyot, finom dohány és méz kísérijegyekkel.