

Brut Rosé pezsgő

Világos, lazacszín, amelyben a finom, krémes buborékok gyöngyöznek. Nagyon Intenzív gyümölcsös jegyek jellemzik: málna, ribizli és piros bogyós kompót, kiegészítve egy csipetnyi könnyed virágossággal. Kóstolva - lágy, elegáns habzást követően visszajepük az illatban érzett gyümölcsöket. A piros bogyós gyümölcsök vibrálnak a palackban, majd a hosszú, krémes lecsengésben visszaköszön egy lágy krémesség és finom fanyarság. Fogyasszuk jéggel, friss élmény minden kortyban.

Vinifikáció

A tank pezsgő eljárást felhasználva a Kékfrankos szőlőt teljes érettségben szüreteltük, a mustot nyomásálló tartályban erjesztettük ki. A pezsgőbort további három hónapig finomseprőn élteltük a palackozásig.

Ajánlott ételpárosítás

Hideg saláták, bruschetta, osztriga, füstölt lazacos falatkák, sushi és sajttalák mellé.

Brut Rosé Sparkling Wine

Light salmon color, with delicate, creamy bubbles. Very intense fruity notes: raspberry, currant and red berry compote, complemented by a hint of light florality. On the palate, after a soft, elegant foam, we get back the fruits felt in the aroma. The red berries vibrate in the bottle, then in the long, creamy finish, a soft creaminess and delicate tartness return. Drink with ice, a fresh experience in every sip.

Vinification

Using the tank sparkling process, the Kékfrankos grapes were harvested at full maturity, and the must was fermented in a pressureresistant tank. The sparkling wine was aged for another three months on fine lees until bottling.

Food Pairing

Cold salads, bruschetta, oysters, smoked salmon snacks, sushi and cheese platters.

Szőlőfajta / Variety	Kékfrankos
Alkohol / Alcohol	12% vol.
Savtartalom / Acidity	5,1 g/l
pH	3,38
Redukáló cukor / Reducing sugars	10,0 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	8-10 °C

