

Brut fehér pezsgő

Üde, közepesen élénk friss citrusos aromákkal köszön az illat, melyet az érett körte és a lédús barack kísér. A háttérben fehér virágok, enyhe akác illat érezhető. Kóstolva - lágy, elegáns habzást követően visszkapjuk az illatban érzett gyümölcsöket, mely kiegészül a birsalma és a birsörte ízével. Enyhe sósság lecsengésben, mely még élvezetesebbé teszi az élénk, vibráló kortyot.

Vinifikáció

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

Ajánlott ételpárosítás

Hideg előételek, például füstölt hal és tengeri gyümölcsös tálak kíséreként, vagy könnyed, citrusos desszertek mellé.

Brut White Sparkling Wine

The aroma starts with fresh, moderately bright fresh citrus aromas, accompanied by ripe pears and juicy peaches. In the background, white flowers and a slight scent of acacia can be felt. On the palate, after soft, elegant foaming, we get back the fruits felt in the aroma, which is complemented by the taste of quince and quince. Mild saltiness in the finish, which makes the lively, vibrant sip even more enjoyable.

Vinification

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

Food Pairing

To accompany cold starters, such as smoked fish or shellfish, as well as light citrus-based desserts.

Szőlőfajta / Variety	Chardonnay
Alkohol / Alcohol	11% vol.
Savtartalom / Acidity	6,0 g/l
pH	3,52
Redukáló cukor / Reducing sugars	7,6 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	8-10 °C

