



Rosé Ancestrale Pétillant Naturel

- › V posledních letech zažívá jedna zvláštní metoda zpracování vína pravou renesancí: Méthode ancestrale je velmi starý původní způsob, kterým se jedním kvašením získá šumivé víno. Velmi pomalým kvašením pod tlakem vzniká jemná přírodní kyselina uhličitá - pétillant naturel. Překlad ancestrale znamená "zdeděné po předcích" - z toho důvodu necháváme na etiketách jedné série naše předky vyobrazit. Světlá lososová barva s fialovými reflexy, jemná pěna a dlouhou perlivostí, lehká vůně malin, rybízu a mnoha červených bobulovin, osvěžující, jemně povzbudivé, hra křehké kyselinky a perlivosti, hustota, to vše přináší užitek z jeho pití.

Výborný aperitiv a univerzální průvodce pokud si chce člověk život užívat.

50 % Pinot Noir, 50 % Zweigelt

Rakouské šumivé víno, suché

ruční sběr, konec září 2021

odzrňování a lisování s krátkým
naležením rmutu

18° KMW, výroba v nerezových
nádobách, šroubovací uzávěr

Alkohol: 11 % vol

Kyselina: 6,9 g/l

Přírodní zbytkový cukr: 19 g/l