



Rosé Ancestrale Pétillant Naturel 2022

- › 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 serie 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 požitek z jeho pití.

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

70 % Pinot Noir, 30 % Zweigelt
Rakouské šumivé víno, další 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: 6,0 g/l
Přírodní zbytkový cukr: 13 g/l