

Petit Bonsai Kadarka



MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
KRAJ	Węgry
REGION	Szekszárd
APELACJA	Szekszard PDO
SZCZEP	Kadarka
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Aromaty świeżych czerwonych owoców wybijające się na pierwszy plan: żurawina, truskawka, malina czy kwaskowata wiśnia. Niuans przetworzonych owoców - truskawki lub wiśnie z kompotu. Lekki akcent dzikich ziół.

Smak:

Bardzo świeże i lekkie wino o zaskakująco niskim poziomie alkoholu i skromnie zarysowaną tanią. Smaki konsekwentne do aromatów - świeże czerwone owoce, zwłaszcza czerwona porzeczka, z akcentem ziołowym. Rewelacyjna pijalność!

Potrawy:

Pieczony indyk, tatar z tuńczyka

Więcej informacji:

Owoce do produkcji *Petit Bonsai* są zbierane z młodych krzewów, których sadzonki pochodzą od największego skarbu producenta, czyli ponad 100 letnich krzaków Kadarki (tych, z których produkuje się *Bonsai Kadarkę*). Zachwyca młodzieńczym wigorem i lekkością i jednocześnie elegancją. Jest świetną alternatywą dla niektórych win ze szczepów Gamay lub Pinot Noir.

Wino dojrzewa w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez okres 10 miesięcy.

Vida Peter

