

## Petit Bonsai Kadarka



<b>KRAJ</b>	Węgry
<b>REGION</b>	Szekszárd
<b>APELACJA</b>	Szekszard PDO
<b>SZCZEP</b>	Kadarka
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750

### 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

