PONGRÁCZ BRUT

Det här mousserande vinet har genom åren höjts till skyarna av svensk och internationell press.

KARAKTÄR: Smaken är relativt fyllig och har en krämig, fin mousse och viss brödighet som kulminerar i en ren och fruktig avslutning. Här finns inslag av äpplen, jäst, nötter och citrusfrukter.

FRAMSTÄLLNING: Framställ enligt Méthode Cap Classique (Champagnemetoden) vilket innebär en andra jäsning på flaska. Druvorna till Pongrácz Brut är handplockade och efter pressning fördes musten över till rostfria ståltankar där alkohol- samt malolaktisk jäsning skedde. Då det stilla vinet var färdigt tillsattes jäst och socker så att en andra jäsning i flaskan startade och den fina moussen kunde börja utvecklas. När även denna jäsning avslutats vilade vinet med jästen i ungefär två år innan degorgering (avlägsnandet av jäst) skedde. Direkt efter den processen justerades sockerhalt och förlorad vinmängd innan buteljen förslöts med kork och grimma.

LAGRING: God att dricka nu men kan även sparas under några år vid korrekta lagringsmöjligheter.

Pongrácz passar utmärkt som sällskapsvin och till skaldjur samt diverse fiskrätter.

Passar bäst till: Mingel och skaldjur.

PRODUKTFAKTA

ARTNR: 7628
PRIS: 129
DRUVA/RÅVARA: Pinot Noir 63%, Chardonnay 37%
PRODUCENT: Pongracz
LAND: Sydafrika
REGION: Western Cape
ALKOHOLSTYRKA: 12%
SOCKERHALT: 8,4 g/l
SYRAHALT: 6,1 g/l

© 2018 janake wine group AB. All rights reserved. | PHONE +46(0) 8 586 440 50 | FAX +46(0) 8 586 440 51 | E-MAIL info@janake.se