



Pannonhalmi Rosé

Tartalmas rozé cuvée, kedvességét a merlotnak köszönheti, kékfrankosnak a gyümölcsösségét, s a cabernet francnak a fűszerességét.

Kézi, kisládás szüret, a fürtök kimonodottan rozénak szüretelve, bogyózás után, pár órás héjon áztatást követően préselve, finomsprőn, tartályban érlevle.

Évjárat: 2025

Szőlőfajta: merlot, kékfrankos, cabernet franc

Érlevlesi eljárás: tartályos, finomsprőn tartva

Alkoholtartalom: 13 %

Szín: korall

Illat: piros bogyós gyümölcsök

Íz: kirobbanóan gyümölcsös, szamóca, málna ízbomba

Étlevlájánlat: előételekhez, salátákhoz, halakhoz, halászléhez, olaszos ételekhez, könnyű húsételekhez

Ideális fogyasztási hőmérséklet: 10 °C

Érlevlesi potenciál: 2-3 év

Csomagolás: 0,75 L/palack 6 palack/karton

