



DESIDERIUS BRUT 2018

Art. nr 1040212

Pris 409,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pongrácz

Ursprung Western Cape, Sydafrika

Varukategori Mousseerande viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 6,2 g/l

Restsocker 6,4 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Desiderius Brut är ett elegant vin med frisk syra, inslag av honung, tropisk frukt, mandel och krämig nougat.

Tillverkning Desiderius Pongrácz är framställt enligt traditionell metod, Méthode Cap Classique, vilket innebär en andra jäsning på flaska. Efter skörd pressas hela druvklasar varsamt och musten får minimal skalkontakt innan det får jäsa på temperaturkontrollerade rostfria ståltankar. Därefter får vinet jäsa en andra gång på flaska, där vinet också får ligga på sin jästfällning i 69 månader innan det är dags för degorgering.

Passar till Ett utmärkt val som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Information Detta vin är en hyllning till Desiderius Pongrácz, som var en ungersk aristokrat och vinmakare med en betydande inverkan på den sydafrikanska vinindustrin. Efter andra världskriget flydde han från sitt hemland och bosatte sig i Sydafrika. Med sin omfattande kunskap och passion för vinodling bidrog han till att höja kvalitetsstandarden för sydafrikanska viner. Pongrácz är särskilt känd för att ha introducerat och främjat traditionella europeiska vinmetoder, vilket hjälpte Sydafrika att etablera sig som en framstående vinproducent. Hans arv lever vidare genom det prestigefyllda mousseerande vinet Pongrácz, som bär hans namn och återspeglar hans strävan efter excellens.

