



PONGRÁCZ BRUT

Art. nr 1003563

Pris 135,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pongrácz

Ursprung Western Cape, Sydafrika

Varukategori Mousserande viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 49%, Chardonnay 51%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,2 g/l

Restsocker 9,1 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Pongrácz Brut har en fruktig smak med inslag av gröna äpplen, nybakat bröd, honung och grapefrukt.

Tillverkning Pongrácz Rosé 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 15 månader innan det är dags för degorgering.

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

Information Desiderius Pongrácz var en ungersk aristokrat och vinmakare som hade 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 mousserande vinet Pongrácz, som bär hans namn och återspeglar hans strävan efter excellens.

