



PONGRÁCZ ROSÉ

Art. nr 1010913

Pris 139,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pongrácz

Ursprung Western Cape, Sydafrika

Varukategori Mousserande rosé

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 49%, Chardonnay 51%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 8,3 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Pongrácz Rosé har en uppfriskande syra och en fruktig smak med inslag av smultron, björnbär, nektarin och nybakat kex.

Tillverkning Pongrácz Rosé är framställt enligt traditionell metod, Méthode Cap Classique, vilket innebär en andra jäsningsgång 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.

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.

