

Sari Red

Prémiová nealkoholická alternatíva vína vyrobená vinármi z bylín a ovocia

Čo je Sari?

Sari je prémiová jemne perlivá nealkoholická alternatíva vína, vytvorená vinármi z ovocných štiav a bylín. Nie je dealkoholizovaným vínom. Pracujeme s aciditou, jemnou horkosťou a štruktúrou tak, aby ponúкло komplexný gastronomický zážitok, aký očakávame od vína.

Chuťový profil · Charakter

Tmavé ovocie · štruktúrované · jemne tanínové

Výrazná chuť višňi a červeného hrozna sa prepája s aróniou, čiernymi ríbezľami a figou, ktoré prinášajú hĺbku a koncentrovaný ovocný charakter. Cvikla pridáva zemitý tón, tymian bylinnú korenistosť a tanín z toastového dubového suda vytvára štruktúru a dlhší, suchší záver.

Ingrediencie

Voda, červené hrozno, višňa, arónia, figa, čierna ríbezľa, cvikla, nezrelé hrozno verjuice, jedlá soľ, tymián, tanín z dubového suda.

Pasterizované, bez konzervačných látok

Odporúčané párovanie

Hovädzia sviečková · kačica · huby · vyzreté syry · cestoviny s ragú

Odporúčaná príležitosť

Degustačná večera · tasting · tapas · dlhé rozhovory

Odporúčaný názov vo vínnom lístku

SK: Sari Red, nealko sparkling alternatíva vína, Tajna Vineyards & Winery

ENG: Sari Red, non-alcoholic sparkling wine alternative, Tajna Vineyards & Winery

Energia / 100ml 24 kcal

Zvyškový cukor 5,4 g | suché

Perlenie veľmi jemné

Servisná teplota 10–12 °C

Alkohol 0%

Servírovanie Podávajte mierne vychladené, v pohári universal, alebo na červené víno. Vychutnávajte bez ľadu.

Objem 0,75 l

Počet fliaš v kartóne 6

Skladovanie Chráňte pred mrazom a priamym slnečným žiarením. Po otvorení skladujte v chlade, spotrebujte do 2 dní. Minimálna trvanlivosť od výroby jeden rok.



Podávajte v pohári na stopke



Vytvorené vinármi



Párujte s jedlom



Bez pridaného cukru

