

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



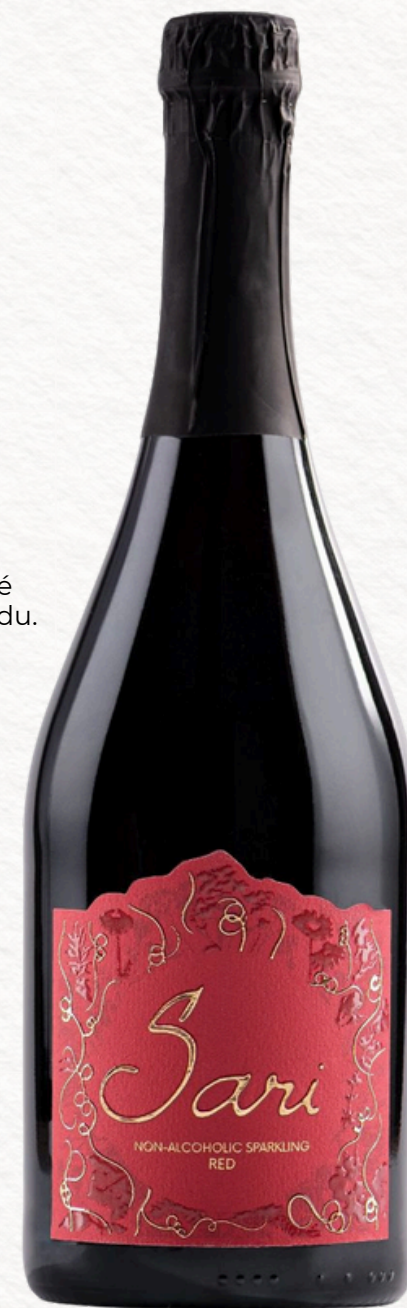
Vytvorené vinármi



Párujte s jedlom



Bez pridaného cukru



Sari Red

A premium non-alcoholic wine alternative crafted by winemakers from botanicals and fruits

What is Sari?

Sari is a premium, lightly sparkling non-alcoholic wine alternative, crafted by winemakers from fruit juices and herbs. It is not a de-alcoholized wine. We work with acidity, subtle bitterness, and structure to deliver the complex gastronomic experience you'd expect from wine.

Flavor profile · Character

Dark fruit · Structured · Gently tannic

A bold sour cherry and red grape character meets aronia, blackcurrant and fig for depth and concentrated fruit. Beetroot adds an earthy tone, thyme a herbal spice, and tannin from toasted oak builds structure and a longer, drier finish.

Ingredients

Water, red grape, sour cherry, aronia, fig, blackcurrant, beetroot, verjuice from unripe grapes, salt, thyme, oak barrel tannin.

Pasteurised, no preservatives.

Recommended pairing

Beef tenderloin · Duck · Mushrooms · Aged cheese · Pasta with ragù

Recommended occasion

Tasting dinner · Tapas · Long conversations

Recommended name for the wine list

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

Energy / 100ml	24 kcal
Residual sugar	5,4 g dry
Bubbles	Very fine
Serving temperature	6 – 8 °C
Alcohol	0%
Serving	Serve lightly chilled in a universal or red wine glass, without ice.
Volume	0,75 l
Bottles per case	6
Storage	Protect from frost and direct sunlight. Once opened, keep refrigerated and consume within 2 days. Minimum shelf life is two years from production.
 Serve in a stemmed glass	 Made by winemakers
 Pair with food	 No added sugar

