

Sari Rosé

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

Ovocné · svieže · kvetinové · bylinné

Šťavnatý základ jablka a hrozna dopĺňa malina a svieža, jemne trpká rebarbora. Ibištek a šípková zvýrazňujú ovocný charakter, zatiaľ čo medovka, bazalka a rozmarín prinášajú bylinnú komplexnosť a spolu s verjuice vytvárajú svieži, elegantný záver.

Ingrediencie

Voda, jablko, hrozno, malina, rebarbora, nezrelé hrozno verjuice, kyselina vínna, jedlá soľ, ibištek, ruža šípková, medovka, bazalka, rozmarín.

Pasterizované, bez konzervačných látok

Odporúčané párovanie

Hydina · losos · caprese · rebarbora · parmezán · pizza / foccacia

Odporúčaná príležitosť

Aperitív · welcome drink · degustačná večera · dlhý obed / brunch

Odporúčaný názov vo vínnom lístku

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

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

Energia / 100ml	34 kcal
Zvyškový cukor	8,3 g polosuché
Perlenie	jemné
Servisná teplota	6–8 °C
Alkohol	0%
Servírovanie	Podávajte dobre vychladené v pohári na biele alebo šumivé víno. Vychutnajte si čisté alebo s ľadom.
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

