



ÁFONYABOR ÉDES GYÜMÖLCSBOR

ÍZLETES ÁFONYA



Alapanyag: Az alapanyag minősége nagyon fontos számunkra, ezért kizárólag frissen szedett, minőségi magyar gyümölcsöt dolgozunk fel.

BORKÉSZÍTÉS



A primőr borokhoz (fehér/rosé) hasonló eljárással készül: az áfonyaszemek frissen, a leszedést követő fél órán belül feldolgozásra kerülnek.

Az erjesztés folyamata reduktív módon (oxigéntől elzárta), szabályozott körülmények között történik, aminek köszönhetően a gyümölcsbor megőrzi zamatát, gyümölcsösségét, valamint vitamintartalmát is.



Friss, lédús áfonyából készült gyümölcsbor. A kíméletes borkészítési technológiának köszönhetően sikerült az áfonya ínycsiklandó zamatát és illatát palackba zárnai.

Alk.: 10,5 %



7 - 10 °C



áfonyás pohárdesszert
áfonyás sütemények



7771 Palkonya,
Hegyalja u. 1.



www.mokos.hu



info@mokos.hu



+36 72 200 201