



FAHÉJAS SZILVABOR

ÉDES GYÜMÖLCSBOR

ZAMATOS SZILVA ÉS ÜNNEPI FAHÉJ



Alapanyag: 100%-ban friss, hazai, zamatos gyümölcs, mely 45 hektáros palkonyai gyümölcsösünk legszebb és legfinomabb termése közül kerül ki.

BORKÉSZÍTÉS



A primőr borokhoz (fehér/rosé) hasonló eljárással készül: a szilvák 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 zamátát, gyümölcsösségét, valamint vitamintartalmát is.



Fahéjas Szilvabor különlegességünk vidám gyümölcsösségét most igazán ünnepivé varázsoltuk a fahéj berakású tolgya hordóban történő érleléssel! Különleges, téli kiadású gyümölcsborunk, amely tökéletes társa például az aszalt szilvával készült húsoknak!

Alk.: 10 %



7 - 10 °C



szilvás gombós, fahéjas sütemények



7771 Palkonya,
Hegyalja u. 1.



www.mokos.hu



info@mokos.hu



+36 72 200 201