



KAJSZIBOR ÉDES GYÜMÖLCSBOR

NAPCSÓKOLTA KAJSZIBARACK



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 barackok 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.



KajsziBORunk igazi kényeztetés! Felidézi a nyár hangulatát, a gyümölcs ínycsiklandó illatát és zamatát. Édes gyümölcsbor különlegesség, mely sütemények mellé vagy akár önmagában is igazi ízelményt szerez kóstolójának.

Alk.: 9,5 %



7 - 10 °C



marcipán
túrós sütemények



7771 Palkonya,
Hegyalja u. 1.



www.mokos.hu



info@mokos.hu



+36 72 200 201