



## MÁLNABOR ÉDES GYÜMÖLCSBOR

### ZAMATOS MÁLNA



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: a málnaszemek frissen, a leszedést követő fél órán belül feldolgozásra kerülnek.

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



Friss, lédús málnából készült gyümölcsbor. A kíméletes borkészítési technológiának köszönhetően sikerült a málna ínycsiklandó zamátát és illatát palackba zárnai.

Alk.: 10,5 %



7 - 10 °C



málnás pohárdesszert  
málnás sütemények



7771 Palkonya,  
Hegyalja u. 1.



[www.mokos.hu](http://www.mokos.hu)



[info@mokos.hu](mailto:info@mokos.hu)



+36 72 200 201