



## PIROS RIBIZLIBOR ÉDES GYÜMÖLCSBOR

### ZAMATOS RIBIZLI



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 ribizlik 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 zamatát, gyümölcsösségét, valamint vitamintartalmát is.



Ribizliborunk 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.: 10 %



7 - 10 °C



csokoládétorta  
ribizlis sütemények



7771 Palkonya,  
Hegyalja u. 1.



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



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



+36 72 200 201