



## SZEDERBOR

### ÉDES GYÜMÖLCSBOR

#### KIROBBANÓ SZEDER



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 szedrek 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.



Szederbor különlegességünk 100%-ban friss szerderből készült, különleges minőségű édes gyümölcsbor. A szederre jellemző fanyarkás utóíz, valamint játékos savak jellemzi. Kitűnő választás mézeskalács, mézes édességek, szedres sütemények mellé.

Alk.: 11 %



7 - 10 °C



mézes édességek  
szedres sütemények



7771 Palkonya,  
Hegyfalja u. 1.



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



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



+36 72 200 201