

LEHCE

Fermentovaná
Bezinka



VINAŘ
JIŘÍ UHEREK

bez cukru
vhodná i pro diabetiky

Složení

voda, víno, květy bezu černého, erythritol, kys. vinná

TECHNOLOGIE VÝROBY

Ručně sbírané květy bezu černého z podhůří Bílých Karpat byly macerovány za studena, aby se zachovala jejich jemná vůně a přirozená svěžest. Nápoj byl následně dosycen přírodním oxidem uhličitým pro lehké perlení a osvěžující charakter.

ANALYTIKA

Alkohol 2 % obj.

Zbytkový cukr 0 g/l

Obsah kyselin 2,2 g/l

SENZORICKÝ PROFIL

Vůně je intenzivně květinová, s typickými tóny čerstvě rozkvetlého bezu. Chuť je svěží, harmonická, s příjemnou kyselinkou a perlením. V závěru dominuje delikátní bezová dochuť s lehkým ovocným nádechem, která vybízí k dalšímu doušku.

GASTRONOMICKÉ PÁROVÁNÍ

Podávejte vychlazené, ideálně s kostkou ledu a jemným dotekem limoncella. Vzniká tak svěží, lehce perlivý koktejl s květinovou vůní a citrusovým akcentem – ideální pro horké letní dny.

www.vinaruherek.cz