



NOWY MŁYN

WYTRAWNY DUDEK 2022

(leon millot, marechal foch, marquette)



KOLOR

czerwony średnio intensywny

AROMATY

czerwone owocowe, przyprawy

SMAK

lekki owocowy, liście porzeczki,
czerwona porzeczka

SPECYFIKACJA
PRODUKTU

fermentacja w zbiornikach
ze stali nierdzewnej,
dojrzewanie 12 miesięcy.

kwaskowość
ogólna

8 g/l

cukier
resztkowy

0,2 g/l

alkohol

11%

temperatura
serwowania

13-15 ° C