



Bock BV Cabernet Sauvignon Selection

Wytrawne wino czerwone | 2018 | (0,75 l)

Nazwa stoku: Jammertal

Nagrody: 3 szt

Pojemność: 0,75 l

Notatki do degustacji

Wybór Cabernet Sauvignon firmy Valér Bock z winnicy Jammertal, wyprodukowany w ograniczonej liczbie butelek. Wino spędziło 18 miesięcy w nowych barrique po fermentacji. Ma czysty, lustrzany, jasny kolor granatu z fioletowymi refleksami. Nos skoncentrowany z aromatami wiśni, dzięki róży, czarnej porzeczki, wanilii, czekolady i kawy. Degustacja ujawnia pełne, dojrzałe, zrównoważone wino z obiecanymi aromatami w nosie, elegancją i wyrafinowanym użyciem beczki. Ten Cabernet Sauvignon Selection doskonale oddaje wyjątkowość winnicy Jammertal.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 15,13%

Poziom kwasowości: 5,5 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 37,7 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Jammertal

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet sauvignon

Obciążenie winorośli: 0,8 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2018. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 18 miesiąc

Czas butelkowania: 2021. 11. 03.