



Bock BV Cabernet Sauvignon Selection

Wytrawne wino czerwone | 2019 | (0,75 l)

Nazwa stoku: Jammertal
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 obiecanyimi aromatami w nosie, elegancją i wyrafinowanym użyciem beczki. Ten Cabernet Sauvignon Selection doskonale oddaje wyjątkowość winnicy Jammertal.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne
Zawartość cukru: 1,5 g/l
Zawartość alkoholu: 14,68%
Poziom kwasowości: 5,2 g/l
Zawartość bezcukrowej suchej masy: 32,6 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: 2012. październik, 2019. október

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik
Sposób fermentacji: kontrolowane
Dojrzwanie: mała beczka dębowa
Czas dojrzewania: 18 miesiąc