



# Bock Cabernet Sauvignon Selection

Wytrawne wino czerwone | 2008 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (Wino specjalność winnicy)

Nazwa stoku: Jammertal

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: Wina selekcjonowane

## Notatki do degustacji

Wino z upraw Cabernet Sauvignon, mocno kontrolowanych ilościowo, rosnących na stokach Jammertál, które wytwarza się tylko w wyróżniających się jakościowo rocznikach. Po fermentacji przelewa się je do nowych beczek barrique, by dojrzewało w nich przez kolejne 24 miesiące. Posiada intensywnie ciemno czerwoną barwę wpadającą w odcień granatu. W bukietcie wyczuwa się bardzo dojrzałe, owocowe aromaty owoców leśnych, tytoniu i mlecznej czekolady. W smaku króluje owoce i nuta czekoladowa.

## Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: mérhető érték alatt

Zawartość alkoholu: 14,35%

Poziom kwasowości: 5,1 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

Wiek krzewów winorośli: 10-30 éves

Obciążenie winorośli: 0,8 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2008. październik

## Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2011.02.05.