



Bock Capella Cuvée

Wytrawne wino czerwone | 2007 | (0,75 l)

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

Nazwa stoku: Jammertal, Ördögárok

Pojemność: 0,75 l

Notatki do degustacji

A pincészet nagy válogatása, mely csak kiemelkedő évjáratokban készül. Fekete-hegyről szelektált Cabernet Franc (60%), a Jammertál dűlőről szelektált Cabernet Sauvignon (30%) és Merlot (10%) házasítása, mely, 24 hónapig új tölgyfahordókban érlelődik. Nagy testű, koncentrált bor, mely rendkívüli aroma gazdagsággal és íz mélységgel rendelkezik. Mély intenzitás, feketébe hajló szín jellemzi, melyben a túlérett gyümölcsök mellett, dohány és tejsokoládé jelenik meg. Ízében az aszalt gyümölcsök mellett a csokoládé a meghatározó.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: n.d.

Zawartość alkoholu: 16,17%

Poziom kwasowości: 5,0 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 38,9 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Jammertal, Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less

Wiek krzewów winorośli: 4-27 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2007. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2009.12.02.