



Bock Ermitage

Wytrawne wino czerwone | 2014 | (0,75 l)

Rodzaj: Villányi classicus red wine with protected designation of origin (O średniej treści)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: birtok bor

Notatki do degustacji

Najpopularniejsze wino Piwnicy. Wytwarza się je z winogron zebranych z najpiękniejszych stoków regionu Villány na bazie Cabernet z dodatkiem odmian Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Blaufränkisch i Syrah. Dojrzewa w wielkich dębowych beczkach (70%) i używanych beczkach barrique (30%) przez 12 miesięcy. Posiada średnio intensywną barwę granatu i zapach owoców z czerwonym mięszem. W smaku można wyczuć nutę cierpkości wiśni z lekkim posmakiem czekoladowym.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 13,07%

Poziom kwasowości: 5,0 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 29,2 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, portugieser, syrah

Wiek krzewów winorośli: 4-34 letnie

Obciążenie winorośli: 1-1,5 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2014. wrzesień-październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa, wielka beczka dębowa

Czas dojrzewania: 12 miesięcy

Czas butelkowania: 2018.12.03.