



Bock Kékfrankos Selection

Wytrawne wino czerwone | 2016 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (O średniej treści)

Nazwa stoku: Góra-Fekete

Nagrody: 1 szt

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: dűlőválogatás

Notatki do degustacji

Czerwone wino wytwarzane ze zbiorów z wybranych stoków Góry Fekete, charakteryzuje się średnią oleistością. Po fermentacji w stalowym zbiornikach jest przelewane do beczek barrique drugiego użycia, w których dojrzewa przez 18 miesięcy. Posiada barwę szkarłatnej czerwieni. W jego smaku odkrywamy nutę wiśni i czereśni dopełnionych aromatem czekolady.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 12,78%

Poziom kwasowości: 5,1 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 31,5 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Góra-Fekete

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: kékfrankos 100%

Wiek krzewów winorośli: 13 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8-1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2016. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 12 miesiąc

Czas butelkowania: 2018.04.27