



Bock Libra

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

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (Wino o pełnym nasyceniu)

Nazwa stoku: Góra-Fekete, Jammertal, Ördögárok

Pojemność: 0,75 l

Pakiet: w drewnianej skrzyni (1,60 kg)

Linia produktów: Wina selekcjonowane cuvée premium

Notatki do degustacji

Kupaż powstały z moszczu winogron ze stoków Ördögár (Cabernet Franc 50%), Jammertal (Cabernet Sauvignon 25%) i Góry Fekete (Merlot 25%) w regionie Villány, który leżakował przez 24 miesiące w beczkach dębowych produkcji francuskiej i węgierskiej. To treściwe i skoncentrowane wino o wyjątkowo bogatym bukicie aromatów, posiada smak o wielkiej głębi. Charakteryzuje go ciemna barwa wpadająca w odcień czerni okraszona aromatem bardzo dojrzałych owoców, dopełnionym nutą mlecznej czekolady pomieszanej z zapachem tytoniu. Owocowy smak jest zaokrąglony smakiem czekolady.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: n.d.

Zawartość alkoholu: 16,16%

Poziom kwasowości: 4,9 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 38,3 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Góra-Fekete, Jammertal, Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc 50%, cabernet sauvignon 25%, merlot 25%

Wiek krzewów winorośli: 8-32 letnie

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

Czas zbiorów: 2012. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębową

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2015.03.25.