



Bock Libra Cuvée

Wytrawne wino czerwone | 2011 | (0,75 l)

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

Nazwa stoku: Góra-Fekete, Jammertal, Ördögárók

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: (HU) dűlőválogatott prémium házasítás

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 pomieszaną z zapachem tytoniu. Owocowy smak jest zaokrąglony smakiem czekolady.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: n.d.

Zawartość alkoholu: 15,17%

Poziom kwasowości: 5,1 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 32,6 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Góra-Fekete, Jammertal, Ördögárók

Rodzaj gleby: wapno, less

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

Wiek krzewów winorośli: 12-33 letnie

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

Czas zbiorów: 2011. wrzesień-październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębową

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2014.02.12.