



Bock Magnifico

Wytrawne wino czerwone | 2008 | (0,75 l)

Nazwa stoku: Ördögárok

Pojemność: 0,75 l

Notatki do degustacji

Wysokiej jakości specjalne wino powstałe wyłącznie z wyselekcjonowanych winogron odmiany Merlot zebranych ze stoków Ördögár, wytwarzane tylko w wyróżniających się rocznikach. Autor wina jego wyjątkowość podkreśla również jego nazwą, którą nadał mu by uczcić pamięć Il Magnifico Lorenzo Medici [zw. Wawrzyńcem Wspaniałym] (łac. magnifico – odpowiednik węgierskiego nagyszerű, csodálatos, czyli polskiego wyjątkowy, wspaniały). Zarówno użyte winogrona, jak również samo wino musi spełniać wymogi co do jego wyjątkowego smaku, pełnego cudownej złożoności. Ten szlachetny napój swe specjalne walory uzyskuje przez 24 miesięczne dojrzewanie w nowych beczkach barrique. Jego wygląd z głęboko ciemną barwą najlepiej odzwierciedla piękno danego rocznika i terroiru. Jego smak i zapach jest przepełniony aromatami mlecznej czekolady, czereśni skąpanych rumem, suszonych śliwek i tytoniu. Polecamy serwowanie do czekoladowych deserów, cygar i w wyjątkowych chwilach życia.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość alkoholu: 15,90%

Poziom kwasowości: 3,0 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 38,9 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: merlot 100%