



Bock Pinot Noir Selection

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

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

Nazwa stoku: Ördögárok

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: dűlőválogatás

Notatki do degustacji

Wino z popularnej na świecie odmiany winorośli i jednej z ulubionych odmian regionu Villány. Swoją popularność zawdzięcza eleganckiemu i wyjątkowemu bukietowi aromatów. Swych walorów nabiera, dojrzewając w nowych i używanych beczkach barrique. Charakteryzuje go jasna, nie tak bardzo intensywna barwa czerwonej wiśni, zaś w zapachu wyczuć można aromat dzikiej róży i porzeczki. Ma owocowy smak, a w jego posmaku można odkryć aromat czekolady.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 14,39%

Poziom kwasowości: 4,4 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 28,4 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: pinot noir 100%

Wiek krzewów winorośli: 19 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2016. wrzesień

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 6 miesiąc

Czas butelkowania: 2017.09.04.