



Bock Rosé Cuvée

Wytrawne wino różowe | 2018 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino różowe classicus o chronionym pochodzeniu z Villány (Orzeźwiający, wino aromatyzowane)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Nagrody: 3 szt

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: (HU) reduktív fehérbor

Notatki do degustacji

Wino o mocnym charakterze wytworzone z winogron dojrzewających na południowych stokach góry Városi niedaleko miasta Siklós. Wino o jasnożółtej barwie, w którego smaku i zapachu wyczuć można nutę gorzkiego migdała, a których dopełnieniem jest charakterystyczna dla tego rodzaju wina przyjemna kwasowość.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,4 g/l

Zawartość alkoholu: 13,24%

Poziom kwasowości: 5,0 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 20,7 g/l

Dane o winoroślach

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, merlot, pinot noir, portugieser, syrah

Wiek krzewów winorośli: 4-38 letnie

Obciążenie winorośli: 1-1,5 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2018. wrzesień-październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: w beczkach

Czas butelkowania: 2019.01.14.