



Bock Cabernet Sauvignon Jammertál Selection

Wytrawne wino czerwone | 2014 | (0,75 l)

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

Nazwa stoku: Jammertál

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: dűlőválogatás

Notatki do degustacji

Wino z upraw Cabernet Sauvignon, mocno kontrolowanych ilościowo, rosnących na stokach Jammertál, które wytwarza się tylko w wyróżniających się jakościowo rocznikach. Po fermentacji przelewa się je do nowych beczek barrique, by dojrzewało w nich przez kolejne 24 miesiące. Posiada intensywnie ciemno czerwoną barwę wpadającą w odcień granatu. W bukietcie wyczuwa się bardzo dojrzałe, owocowe aromaty owoców leśnych, tytoniu i mlecznej czekolady. W smaku królują owoce i nuta czekoladowa.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 15,24%

Poziom kwasowości: 5,5 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 35,2 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Jammertál

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet sauvignon 100%

Wiek krzewów winorośli: 11-34 éves

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

Czas zbiorów: 2014. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2017.05.11.