

Magnifico

Trocken rotwein | 2007 | (0,75 l)

Flurnamen: Ördögárok
Verpackung: 0,75 l



Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Az Ördögárok dűlőből válogatott, kizárólag Merlot fajtából készülő különleges minőségű bor, mellyel csak kiemelkedő évjáratokban találkozhatunk. Különlegességét a borász a névvel is hangsúlyozni kívánta, hiszen Il Magnifico Lorenzo Medici-ről nevezte el (a latin magnifico magyar megfelelője nagyszerű, csodálatos). A szőlőnek és a belőle készülő bornak olyan rendkívüli elvárásoknak kell megfelelnie, mint az egyedi íz világ és komplexitás. 24 hónapig új barrique hordóban érlelődik. Megjelenése és mély sötét színe magában foglalja az évjárat és a terroir minden szépségét. Túlradó íze és aromája a tejszokoládé, a rumos meggy, az aszalt szilva és a dohány felé hajlik. Ajánljuk csokoládés desszertekhez, szivarokhoz és különleges pillanatokhoz.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken
Zuckergehalt: mérhető érték alatt
Alkoholgehalt: 15,89%
Titrierbarer Säuregehalt: 5,1 g/l
Zuckerfreier Extraktgehalt: 37,4 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányi Weinbaugebiet
Flurnamen: Ördögárok
Bestimmender Boden: Kalk, Löss
Alter der Weinstöcke: 9 éves
Stockbelastung: 0,8 kg/Rebe
Ernte: Oktober 2007

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank
Art der Gärung: kontrolliert
Ausbau: kleine Eichenfässern
Länge des Ausbaus: 24 Monate
Abfüllungsdatum: 2011.03.03.