



Petrény BORGUNDI Cabernet Franc Węgry, Eger

Winnica Petrény to firma rodzinna, która od pokoleń zajmuje się uprawą i produkcją wina. Na obszarze 52 hektarów znajdują się w większości nowe nasadzenia, które pieczołowicie pielęgnowane mają dawać najlepsze owoce. Filozofia winnicy to jak najmniejsze obciążanie krzewów, tak aby zwiększyć ich odporność na choroby i stosować możliwie tylko „zielone” opryski. W ten sposób rodzą się czyste, ekologiczne i bezkompromisowo zdrowe wina. Dzięki temu Winnica Petrény zaliczona została do programu tradycyjnych i ekologicznych upraw, uwzględniających w swych działaniach ochronę środowiska.

Opis wina:

Wino wyprodukowano ze szczepu Cabernet Franc z dodatkiem Pinot Noir. Kupaż ten ciekawie łączy ze sobą cechy obu odmian. Proces fermentacji trwa 4 tygodnie następnie wino jest starzone przez 28 miesięcy w nowych 500 litrowych beczkach.

Dosyć głęboki granatowy kolor. W nosie pojawia się papryka, czereśnia oraz zioła, na koniec nieco słodszych nut przyprawowych. W ustach poza oczekiwanymi już ziołami, odrobina wyprawionej skóry, jeżyna, gorzka czekolada i czarny pieprz. Dosyć długi finisz.

Doskonałe wino do wędlin, serów i pieczonych mięs. Temperatura podawania 16 stopni.

Typ:

Czerwone, wytrawne

Cukier resztkowy 1,7 g/l, alkohol 14,0%

