

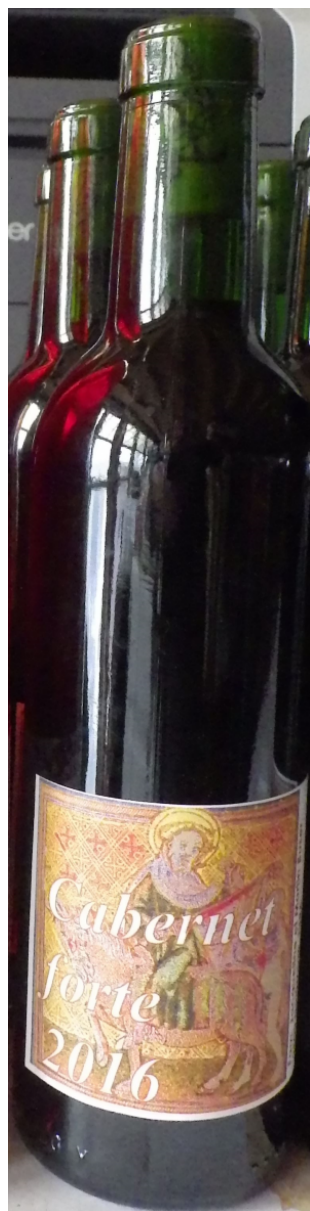


WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Cabernet forte

Bodega: Vin-du-Jura



DETAILS

Tipo de producto:	Vino de licor
Añada:	2016
País de origen - Región:	Schweiz - Jura
Variedades:	Cabernet Cortis / Cabernet Carol
Sabor orientativo:	sweet
Contenido de la botella:	0.375 l
Calidad:	AOC AOC Jura Suisse
Calidad (EU):	Protected geographical indication
Grado alcohólico (% vol.):	18,00 vol.%
Azúcar residual en g/l:	160,00 g/l
Acidez:	5,20 g/l
Elaboración:	Barrica
Alérgenos:	enthält ohne
Temperatura ideal de consumo:	20 °C
Lagerfähig bis:	2023 - 2030 et plus
Características especiales:	vino con aroma a extracto
Premios obtenidos:	aucun

Premios obtenidos

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - spring

Weinbeschreibung

Es ist ein kraftvoller Wein, deshalb wird er Cabernet forte genannt, weil dieser Wein auf jeder Ebene eine unglaubliche aromatische Ladung hat.

Recomendado con el siguiente plato...

C'est un vin de méditation qui n'a pas besoin d'accompagner un repas, mais si vous le mariez avec un chocolat noir artisanal ou une sucrerie genre amaretto, il va vous transcender !

Vinification

adjonction de marc à 65° Vol en cours de fermentation naturelle

Descripción del viñedo

Our production standard for absolutely "Natural" organic wines: We make no chemical treatment during all year in our vineyards, no weed-killers, no fungicides, no insecticides, no acaricides, no pheromones to attract insects, no growth hormones, no copper, no sulfates etc. Treatments are made with the infusions of plants manually. We enter with no tractor our vineyards, so we do not compress soils, all works are made by hand, of the size in the grape harvests, everything hand-made, the epamprage, the breeding, the thinning-out of leaves etc! Our musts a ...