



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Cabernet forte

Bodega: Vin-du-Jura



DETAILS

Tipo de producto:	Vino de licor
Añada:	2017
País de origen - Región:	Schweiz - Jura
Varietades:	Cabernet Cortis / Cabernet Carol
Sabor orientativo:	sweet
Contenido de la botella:	0.375 l
Calidad:	AOC AOC Jura Suisse
Calidad (EU):	geschützte Ursprungsbezeichnung
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

C'est un vin puissant, c'est pour cela qu'il s'appelle Cabernet forte, car à tout niveau ce vin a une charge aromatique incroyable

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

Nous laissons partir en fermentation et coupons au moment opportun la fermentation avec du marc maison

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 ...