VURAL PREMIUM DRINKS LLC

Vural Saperavi Bio Amphore



Art.-Nr.:	621680
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Kachetien
Anbauregion:	Gramy
Ausbau:	in der Amphore
Bio-Verordnung:	Georgische Landwirtschaft
Dekantierzeit:	30
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2018
Rebsorten:	Saperavi
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	10
EAN:	4260019396808

Preise

Flasche 49,00 € brutto

Preis pro Liter: 65,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Einzigartiger Wein aus Georgien.

Ultra Premium Bio- Vural Wine verkörpert eine kulinarische Reise in die Geschichte Georgiens, wo der Wein vor 8000 Jahren erfunden wurde. Der traditionelle georgische Weinbau in Qvevri steht seit 2013 auf der Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO.

Vural hat eine intensive, tiefdunkle Granatfarbe mit einem charakteristischen harmonischen Geschmack, Adstringenz und einem entwickelten Bouquet. Anschließend hat Vural einen wunderbar lang anhaltenden fruchtigen Abgang.

Serviervorschlag: Es wird empfohlen, vor dem Servieren zu dekantieren und bei einer Trinktemperatur von +16 bis 18 ° C zu genießen.

Region: Gramy Grenze und historische Region in Ostgeorgien, im Quellgebiet der Flüsse Iori und Alazani.

Der Name basiert auf "Kakhi" - der subethnischen Gruppe von Georgiern in Ostgeorgien.

Es ist ein Suffix, das den Lebensraum dieser Nation angibt. Weinberge: Kachetien präsentiert sich als eine großartige Region Georgiens.

Hervorragende Talböden mit einer einzigartigen geografischen Lage schaffen außergewöhnliche Bedingungen für den Anbau von Trauben. Es ist die Heimat von bekannten Rebsorten für georgische Weine wie "Saperavi", wo sich die Trauben als die besten erwiesen haben. Mesoklima: Das Mesoklima von Kachetien bietet Trauben mit warmen und vollmundigen Weinen.

Böden: Steiniger Ton bei 600 bei 700 AMSL. Ertrag: Max. 8-9 Tonnen / ha, entsprechend 60-65 HL / ha.

Ernte: Der Erntetag wird festgelegt. Wenn die Trauben vollständig gereift sind, werden nur manuell ausgewählt und gepflückt.

Produktion: Vural Wine ist ein Terroir-Craft-Wein, der aus Bio-Trauben unter Verwendung moderner Technologien zusammen mit alten georgischen Traditionen (in Qvevri) und Weinbauprinzipien aus der besten Auswahl an Saperavi-Trauben hergestellt wird . Die Trauben werden in der Region Kachetien in der Republik Georgien angebaut und von Hand verlesen Bio-Zertifikat: Zertifiziert von CAUCASCERT Ltd.



