

## Carboniq



<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	10
<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	1-2 lata
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>KRAJ</b>	Słowacja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	10,5 %
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Więcej informacji:

Świeże, lekkie, soczyste wino, zrobione metodą maceracji węglowej znanej z Beaujolais. W nosie truskawki i poziomki, w smaku owocowe tutti frutti, soczystość i lekkość.

### Potrawy:

Dojrzewające wędliny

Magula

M  
A  
G  
U  
L  
A

Historia uprawy winorośli i produkcji wina rodziny Magula jest spleciona z lokalnością i jej historią i sięga roku 1930, kiedy to pradziadek Joseph Husar nabył ziemie obecnych winnic. Od 2001 roku kolejne pokolenia kontynuują tradycję rodzinną dokładnie tam, gdzie została przerwana przez okres komunistyczny. W 2007 roku rodzina Magula posadziła na działce dziadka krzewy Blaufränkisch, które dały pierwsze regularne zbiory w 2011 roku. Winogrona wyjątkowej jakości zostały przekształcone w głębokie i złożone wina, zachęcając do dalszego odkrywania unikalnego potencjału terroir, w którym założono winnice. Dzięki wsparciu wielu lokalnych słowackich i austriackich winiarzy, rodzina Magula odnalazła własną drogę i postanowiła skupić się na biowinifikacji, autentycznej i niskointerwencyjnej metodzie produkcji win. Jak sami mówią, ich siła tkwi w pracy zespołowej i osobistym zaangażowaniu każdego członka rodziny, w tym długoletnich współpracowników.