

Jungberg Devín



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 5 lat
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MAKSYMALNA TEMPERATURA	12
KRAJ	Słowacja
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,8 %
KOLOR	Białe
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

W nosie zioła i kwiaty, z limonką i białymi owocami: brzoskwinie, gruszki. W smaku bardzo rześka kwasowość. Wino jest złożone, żywe i energetyczne, z przyjemną kwasowością. Orzeźwienie w kieliszku.

Potrawy:

Sery miękkie, pieczony łosoś

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.