LEHCE

Dornfelder
2024

VINAŘ
JIŘÍ UHEREK

ODRŮDA
100% Dornfelder

VINAŘSKÁ OBEC
Josefov

VINIČNÍ TRAŤ
Kukvička

PODLOŽÍ
vápenité podloží

TECHNOLOGIE VÝROBY
Prefermentační macerace 55 °C, fermentace 14 dní.
90 % nerezové tanky a 10 % sudy tonneau Nadalie.

ANALYTIKA
Alkohol 12,5 % obj.
Zbytkový cukr 3,1 g/l
Obsah kyselin 5,2 g/l
Bezcukerný extrakt 30,4 g/l

SENZORICKÝ PROFIL
Tradičně temný Dornfelder s hlubokým meniskem. Jeho třešňovo-malinové aroma je koncentrováno využitím teplé macerace. Následným zráním v nerezu a starších dubových sudech zůstává krásně přístupný s měkčím závěrem.

GASTRONOMICKÉ PÁROVÁNÍ
Výborně ladí s pečeným masem, zvěřinou, grilovanými žebry nebo vyzrálými sýry.

LAHVOVÁNO 0,75 l
4300 ks

ARCHIVACE
3-5 let

www.vinaruherek.cz