

Дабъл Барел Резерва

Double Barrel Reserve

Nederburg
EST. 1791

Произход

Държава	Южна Африка
Винен регион	Уестърн Кейп
Винарна	Нидърбърг

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо, Малбек
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Всеки сорт е обработен и винифициран отделно: ферментация в съдове от неръждаема стомана при 25–28°C в продължение на около 14 дни, след което гроздето се пресова внимателно.

Отлежаване	Всеки сорт от бленда отлежава самостоятелно във френски дъб 14 месеца, след което виното се блендира и част от бленда се връща в бъчви за още 3 месеца.
------------	---

Описание

Накратко	Този Бордо - стил бленд, с водеш сорт Каберне Совиньон е от селектирани лозя в Паарл, Стеленбош и Филаделфия. Различните микроклимати и почви на всеки парцел добавят комплексност във виното.
----------	--

Дегустационни бележки	Сочни зрели плодове — боровинка, къпина и череша — балансират силата на танините, а сухите билки, какаото и подправките добавят дълбочина в дългия финал. Атаката на небце е директна. Виното е с плътна текстура и кадифени танини.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Свински врат в сметанов сос с горчица, или бавно готвено агнешко с ориенталски подправки.
-------------------	---

Бележки

