

Kagor „ Monastic Receipt ” Moldavian dessert wine Bostavan 0.75 l

» Víno » Dezertní víno



EAN	4840454009947
Kód produktu	U464790

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Cabernet Sauvignon vypěstovaných na vinicích Moldávie - sladké

Přesněji fortifikované dezertní moldavské víno Kagor se získává z přezrálých hroznů révy Cabernet-Sauvignon. Hrozny této révy jsou ponechány dlouho na keřích, aby dobře vyzrály a získaly vyšší množství hroznového cukru a vyšší intenzitu chuťových a aromatických látek. Zjednodušeně řečeno Kagor obsahuje fyziologicky získanou vodu, minerální a organické látky. Víno Kagor pochází původně z Francie. Jeho název je odvozen od jihofrancouzského města Cahors, kde se podobná vína pěstovala už od 13. století. Do Ruska bylo přivezeno za cara Petra Velikého kolem roku 1700 a v současnosti se pěstuje ve více zemích bývalého Sovětského svazu, kromě Ruska a Moldavska také např. na Ukrajině. V současnosti se moldavský Kagor dodává i pro britský královský dvůr.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Kagor „ Monastic Receipt ” Moldavian dessert wine

Bostavan 0.75 l

» Víno » Dezertní víno

Popis

Kagor je označován za elixír mládí a zdraví, dodává se i na britský královský trůn. Kagor je unikátním vínem, které vzniklo na objednávku ruské pravoslavné církve za cara Petra Velikého kolem roku 1700 . Původně pocházelo z jihofrancouzského města Cahors (odtud i jeho název Kagor), kde se vína podobného charakteru vyrábí od 13. století. Rusové v té době byli dobř zvyklí hlavně na sladké alkoholické nápoje z medu, bylo i toto víno objednáno jako sladké. V současnosti se Kagor vyrábí ve několika zemích bývalého Sovětského svazu, nejvíce v Moldavsku a také na Ukrajině. Kagor se vyrábí z přezrálých hroznů odrůdy Cabernet Sauvignon. Hrozny jsou ponechány dlouho na keřích, sběr probíhá až po přezrání, kdy je v bobulích vysoká koncentrace cukru. Víno má díky tomu bohaté aroma a výraznou ovocnou chuť. Do vína se ještě přidává řepný cukr. Z tohoto důvodu jej legislativa EU přeřadila z kategorie vína do kategorie fortifikovaných vín, protože vzniklý alkohol nepochází čistě z vinného kvašení.

Hlavní parametry

Značka	Bostavan
Původ	Moldávie
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	11,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové, cukr
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.