

Oranzovy Vlk



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Słowacja
REGION	Malokarpatská
SZCZEP	Welshriesling, Devín, Grüner Veltliner, Traminer
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

W zapachu wyczuwalne są nuty cytrusów, gruszek i moreli.

Smak:

W ustach delikatna herbaciana tanina i świeża kwasowość z nutą skórki pomarańczowej i grejpfruta.

Potrawy:

Grillowany bakłażan, pizza wegetariańska

Więcej informacji:

Pomarańczowy Wilk zawsze ma ekscytującą historię narodzin, chociaż podstawa pozostaje niezmienna; zawsze powstaje z odmiany Gruner Veltliner i aromatycznych Devín i Traminer, posadzonych w Wilczej Dolinie. Wino fermentuje na skórkach, z którymi pozostaje w kontakcie przez około 2 tygodnie. Bez dodawania dwutlenku siarki, zawsze dojrzewa w beczkach lub amforach umożliwiających mikroutlenianie.

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.