

Джокович Сира / Djokovic Syrah

Сербия, Шумадия

Красное тихое, сухое, 14,5%



Сира 100%



Традиционная ферментация в стальных ёмкостях с выдержкой в течение нескольких месяцев перед розливом.



Фиолетового цвета средней интенсивности.



В бокале раскрываются ароматы ежевики, черники, сливы, а также пряности, чёрный перец, маслины, гвоздика, кедровый орех и кожа.



Прекрасно дополнит пекинскую утку, телятину, а также стейк из тунца.



Насыщенный многогранный вкус с мягкими танинами, оттенками сливы и вишни, а также лакрицы и кожи. Длительное бархатное послевкусие.



Нестандартное решение посадить сорт сира связано с личным вкусом Новака Джоковича, который высоко ценит вина из этого сорта, а также с тем, что в Сербии не так много вин из этого сорта.



James Suckling – 91/100

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 29x10 см
Вес бутылки: 1,28 кг
Размер коробка:
Вес коробка: 7,9 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:
Количество коробов в слое:
Количество бутылок на паллете: 510
Вес паллета: 31
Штрих код бутылки: 8607000388910
Штрих код коробки:

