

Bock vörösborkok fogyasztása:

Tárolás: 3-5 napig, hűvös és sötét helyen, dugóval lezárva

A tanninok és a savak hosszabb eltarthatóságot biztosítanak a bornak. Tehát egy könnyű, lágy tételt, mint a kadarka vagy a pinot noir, hamarabb el kell fogyasztani, mint egy vastag, testes vörösbort (például cabernet sauvignon, cabernet franc). A nyitott palackokat hideg, sötét helyen tároljuk. Ha ez nem áll módunkban, akkor tegyük a hűtőbe - ez kicsit hidegebb, mint az ideális hőmérsékelt, de ha becsukjuk sötét árnylatba! :) -, mert még az is jobb megoldás, mintha a meleg szobában állna napokig. Az idősebb vörösborkok esetében kifejezetten ajánlott a szellőztetés, mielőtt a poharakba kerülne. Nyugodtan ki lehet bontani a palackot egy nappal korábban, amely így szebb formáját mutatja a fogyasztásakor.