



Bock 70+

Trocken rotwein | 2017 | (0,75 l)

Typ: Premium-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány (Hat einen weniger robusten Körper)

Flurnamen: Fekete-bergs

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: premium Cuvée

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

(HU) A névadó Bock József 70. születésnapjára készült, 2011-es alaborokból összeállított cuvée (50% kékfrankos, 30% cabernet franc, 20% merlot) Bock 70 néven került 2018-ban a palackba. Népszerűsége révén immár hagyományt teremtett: a különleges 2017-es évjárat Fekete-hegyi boraiból hasonló összetételű házasítás született, amely Bock 70+ néven lépett a születésnapjára cuvée örökébe. A bor 14 hónapot töltött első- és másodtöltésű barrique hordókban, és a Villánnyal most barátkozók számára is tökéletesen befogadható, nagy bor. Az alkohol nem tolaikodó, a kékfrankos savai pedig némi élelvenséget is csempésznek az összhatásba. A 70+ amolyan belépő a nagy borok világába, de kiegyensúlyozottsága, elegáns, visszafogott dohányos-csokoládés jegyei révén már előkészíti az utat a borrajongók számára Villány legkiválóbb tételeihez.

Charakteristika des Weins

Süfegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,9 g/l

Alkoholgehalt: 14,16%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,4 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 28,7 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Fekete-bergs

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Alter der Weinstöcke: 17 Jahre

Stockbelastung: 1 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2017

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 12 Monate

Abfüllungsdatum: 2019.02.01.