



Bock 70+

Trocken rotwein | 2018 | (0,75 l)

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

Flurnamen: Fekete-bergs, Ördögárok

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: premium Cuvée

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Dank seiner Beliebtheit ist unser Spezialbock 70+ zur Tradition geworden, der mit einem neuen Jahrgang sein Debüt gibt. Der Jahrgang 2018 ist das Ergebnis eines Verschnitts von Weinen aus dem Schwarzen Berg und den Ördögars, mit Blue Franc (Schwarzer Berg) 50%, Merlot (Schwarzer Berg) 25%, Cabernet Franc (Ördögars) 25%. Der Wein hat 14 Monate in Barriques der ersten und zweiten Füllung verbracht, was ihn zu einer perfekten Wahl für diejenigen macht, die neu in der Villa sind. Die Säure des Bluegrass verleiht der Cuvée eine Lebendigkeit, der Alkohol ist in der Verkostung zurückhaltend. Der 70+ ist eine Art Einstieg in die Welt der großen Weine, aber mit seiner Ausgewogenheit und den eleganten, tabakig-schokoladigen Noten ebnet er Weinliebhabern den Weg zu den feinsten Chargen von Villány.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,8 g/l

Alkoholgehalt: 14,73%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,2 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 28,7 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Fekete-bergs, Ördögárok

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: cabernet franc, kékfrankos, merlot

Alter der Weinstöcke: 17 Jahre

Stockbelastung: 1 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2018

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 12 Monate

Abfüllungsdatum: 2021. 03. 01.