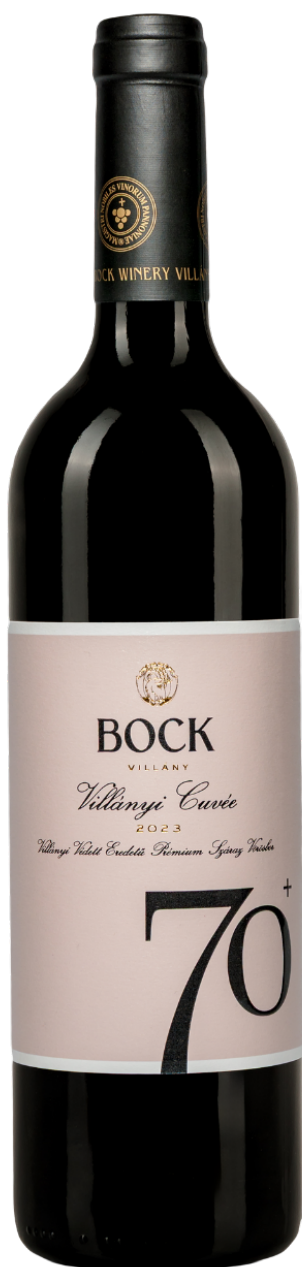




Bock 70+

Trocken rotwein | 2023 | (0,75 l)

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

Flurnamen: Fekete-bergs, Ördögárok

Verpackung: 0,75 l

Paket: In Papierbox (1,60 kg)

Produktlinie: premium Cuvée

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Bock 70+ entstand aus der Mischung der Weine von Fekete-hegy und Ördögárok, 50 % Kékfrankos, 25 % Merlot und 25 % Cabernet Franc. Der Wein reifte 12 Monate in Barriquefässern erster und zweiter Befüllung und ist die perfekte Wahl für alle, die Villány gerade erst kennenlernen. Die Säure des Kékfrankos verleiht der Cuvée Lebendigkeit, und der Alkohol kommt bei der Verkostung zurückhaltend zurück. 70+ ist eine Art Einstieg in die Welt der großen Weine, aber seine Ausgewogenheit und die eleganten, rauchig-schokoladigen Noten machen ihn zu einer ausgezeichneten Wahl für alle Weinliebhaber.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,1 g/l

Alkoholgehalt: 14,00%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,2 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 29,9 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: 2023 szeptember-október

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 12 Monate