



Bock Amphora Rosé

Dry rosé wine | 2024 | (0.75 l)

Type: Villány classic rosé wine with protected designation of origin (Fresh, aromatic wine)

Vineyards: Selected vineyards

Bottle sizes: 0.75 l

Tasting notes

Kristálytisztá, tükrös közepesen mély intenzitású lazac szín. Egyenletesen lecsorgó lábak, tisztán megfigyelhető korona, mely nagy beltartalmi értéket sejtet. Illatában, finom eprességgel nyit, melyet érett nektarin és narancshéj árnyalnak. Kóstolva a bor száraz, egyensúlyos üdítő, de nem kiugróan magas savérzet mellett az illatban ígért gyümölcsök mellett, árnyalatnyi grapefruit héjas, meggyagos kesernyesség teszi teljessé a korty végtelen hosszú lecsengését. Az amforás érlelésnek köszönhetően pont annyira komplex, az agyagon keresztül bejutó mikro-oxidáció hatására tartalmas ital született, ami kiemeli a tételt a megszokott "tutti-frutti" illat- és ízbomba rozék széles táborából, ellenben egy gasztronómiában igen széleskörűen felhasználható borrá teszi.

Wine characteristics

Degree of dryness: Dry

Sugar content: 4,3

Alcohol content: 13.50%

Titrateable acidity: 4.7 g/l

Sugar-free extract content: 22,6

Viticultural data

Cultivation area: Villány Wine Region

Vineyards: Selected vineyards

Characteristic soil: limestone, loess, loam

Grape types and percentage: syrah

Age of vines: 22 years

Burden of production: 1-1.5 kg/vine

Vintage time: 2024 szeptember

Winemaking data

Fermentation: vat

Method of fermentation: controlled

Maturation: Amphora

Maturation period: 3 months