



Bock Amphora Rosé

Trocken rose | 2025 | (0,75 l)

Typ: Classic-Roséwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány (Frischer, duftiger Wein)

Flurnamen: mehrere Weinberge

Verpackung: 0,75 l

Paket: In Papierbox (1,50 kg)

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Kristallklar, spiegelnd, mit mittelkräftiger, tiefer Lachsfarbe. Gleichmäßig herablaufende Kirchenfenster und eine klar erkennbare Krone, die auf einen hohen Gehalt an Inhaltsstoffen schließen lässt. In der Nase eröffnet er mit feiner Erdbeerfrucht, untermalt von reifer Nektarine und Orangenschale. Am Gaumen ist der Wein trocken, ausgewogen und erfrischend, jedoch ohne auffallend hohe Säure. Neben den in der Nase versprochenen Früchten ergänzen Nuancen von Grapefruitschale und der zarte Bitterton von Kirschkernen den endlos langen Abgang. Dank der Reifung in Amphoren ist er genau in dem Maß komplex, dass durch die Mikrooxidation, die über den Ton erfolgt, ein gehaltvoller Wein entstanden ist. Dies hebt diesen Tropfen aus der Masse der üblichen „Tutti-Frutti“-Aromen- und Geschmacksbomben unter den Rosés heraus und macht ihn gleichzeitig zu einem Wein, der in der Gastronomie sehr vielseitig einsetzbar ist.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 2,2 g/l

Alkoholgehalt: 14,00%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,2 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 21,8 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: mehrere Weinberge

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: syrah

Alter der Weinstöcke: 22 Jahre

Stockbelastung: 1-1,5 kg/Rebe

Ernte: 2025. september

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: Amphora

Länge des Ausbaus: 3 Monate