

Bock BV Cabernet Sauvignon Selection

Trocken rotwein | 2018 | (0,75 l)

Flurnamen: Jammertal

Preis: 3 St

Verpackung: 0,75 l

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Valér Bocks Auslese des Cabernet Sauvignon aus der Lage Jammertal, hergestellt in einer begrenzten Anzahl von Flaschen. Der Wein verbrachte nach der Gärung 18 Monate in neuen Barriques. Er hat eine saubere, spiegelnde, leuchtend granatrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Nase ist konzentriert mit Aromen von Kirschen, Hagebutten, schwarzen Johannisbeeren, Vanille, Schokolade und Kaffee. Bei der Verkostung zeigt sich ein vollmundiger, reifer und ausgewogener Wein mit den in der Nase versprochenen Aromen, Eleganz und raffiniertem Fassausbau. Dieser Cabernet Sauvignon Selection kann die Einzigartigkeit des Weinbergs Jammertal perfekt präsentieren.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken Zuckergehalt: 1,3 g/l Alkoholgehalt: 15,13%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,5 g/l Zuckerfreier Extraktgehalt: 37,7 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Jammertal

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm Weinsorten und Anteil: cabernet sauvignon

Stockbelastung: 0,8 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2018

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert Ausbau: kleine Eichenfässern Länge des Ausbaus: 18 Monate Abfüllungsdatum: 2021. 11. 03.