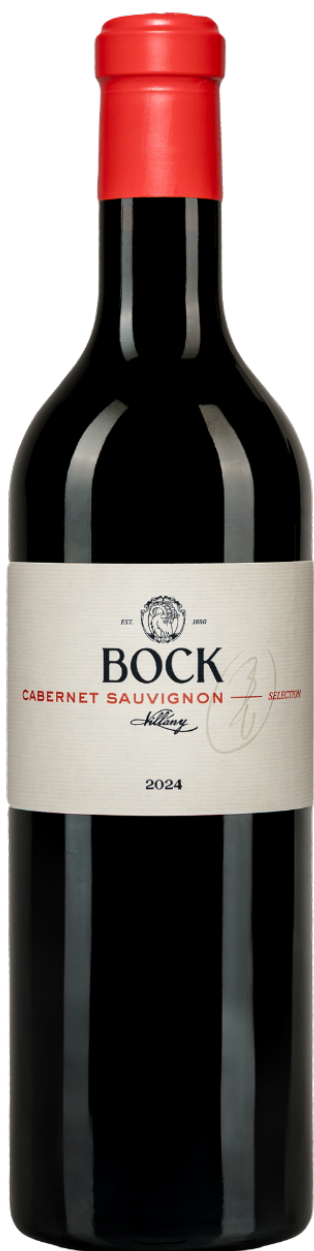




Bock BV Cabernet Sauvignon Selection

Trocken rotwein | 2024 | (0,75 l)

Flurnamen: Jammertal
Verpackung: 0,75 l
Paket: In Papierbox (1,6 kg)

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Valér Bock's 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: 1,4 g/l
Alkoholgehalt: 13,50%
Titrierbarer Säuregehalt: 5,5 g/l
Zuckerfreier Extraktgehalt: 31,3 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányi Weinbaugebiet
Flurnamen: Jammertal
Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm
Weinsorten und Anteil: cabernet sauvignon
Stockbelastung: 0,8 kg/Rebe
Ernte: 2024 október

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank
Art der Gärung: kontrolliert
Ausbau: kleine Eichenfässern
Länge des Ausbaus: 18 Monate