



Bock BV Syrah Extreme

Trocken rotwein | 2023 | (0,75 l)

Typ: Premium-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány (Robuster Wein)

Flurnamen: Bocor

Verpackung: 0,75 l

Paket: In Papierbox (1,60 kg)

Produktlinie: Flurenselection

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Es zeichnet sich durch eine kristallklare, tiefviolette Farbe aus, die gleichmäßig an den Glaswänden haftet und mit langsam herabfließenden Tränen zeigt, dass es sich um einen außergewöhnlichen Wein handelt. Sein junges, sich entwickelndes Aroma verändert sich von Minute zu Minute, wenn es ins Glas gegossen wird. Immer mehr Schichten entfalten sich, angefangen bei einer Fülle von roten und schwarzen Beerenfrüchten, gefolgt von aufregenden, üppigen Fassgewürzen bis hin zu Sandelholz, Blutorange, Pfeffer und Tabakblatt. Am Gaumen bestätigt der trockene, volle Schluck mit seiner würzigen Fülle die im Duft versprochenen Noten. Er zeichnet sich durch eine straffe, aber ausgewogene Säure, eine wirklich weiche Tanninstruktur, einen überdurchschnittlichen Körper und einen unendlich langen Abgang aus. Für ein optimales Geschmackserlebnis empfiehlt es sich, den Wein eine bis eineinhalb Stunden vor dem Verzehr zu dekantieren. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 16-18 Grad Celsius. Er passt ideal zu Hirschragout oder Steak, würzigen Steakkartoffeln mit grüner Pfeffersauce oder gegrilltem Gemüse.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,4 g/l

Alkoholgehalt: 13,50%

Titrierbarer Säuregehalt: 4,8 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 29,6 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Bocor

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: syrah 100%

Alter der Weinstöcke: 17 Jahre

Stockbelastung: 1 kg/Rebe

Ernte: 2023. október

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern