



Bock Cabernet Franc

Trocken rotwein | 2016 | (0,75 l)

Typ: Classic-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány (Hat einen weniger robusten Körper)

Flurnamen: mehrere Weinberge

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: birtok bor

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Weltweit verbreitete Sorte, die im Weinbaugebiet von Villány ein Zuhause gefunden hat. Während in anderen Gegenden der Welt der Sauvignon der Cabernet Nummer Eins ist, dringt in Villány der Cabernet Franc immer mehr vor. Wird nach der Gärung 12 Monate lang in großen Eichenfässern gereift. Körperreicher Wein von dunkler Intensität und dunkelroter Farbe. In der Nase und am Gaumen außerordentlich komplex. Die Fruchtigkeit bildet mit den Aromen aus dem Fass ein harmonisches Ganzes.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,3 g/l

Alkoholgehalt: 14,43%

Titrierbarer Säuregehalt: 4,4 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 29,1 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: mehrere Weinberge

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: cabernet franc 100%

Alter der Weinstöcke: 11-17 Jahre

Stockbelastung: 1-1,5 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2016

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: großes Eichenfass

Länge des Ausbaus: 12 Monate

Abfüllungsdatum: 2019.05.03.