



Bock Cabernet Sauvignon Jammertál Selection

Trocken rotwein | 2016 | (0,75 l)

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

Flurnamen: Jammertal

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: Flurensélection

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Aus dem Jammertal-Flur stammender Cabernet Sauvignon mit streng limitierter Ernte, der nur in herausragenden Jahrgängen hergestellt wird. Nach der Gärung erfolgt der Ausbau 24 Monate lang in neuen Barriquefässern. In der Farbe von dunkler Intensität, in Granatrot übergehendes Dunkelrot. im Bouquet eine Note von Waldfrüchten, überreifen Obstes, Tabak und Milkschokolade. Am Gaumen eine Obst- und Schokoladennote.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,2 g/l

Alkoholgehalt: 14,00%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,2 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 32,2 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugesbiet

Flurnamen: Jammertal

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: cabernet sauvignon 100%

Alter der Weinstöcke: 11-34 éves

Stockbelastung: 0,8-1 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2016

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 24 Monate

Abfüllungsdatum: 2019. 04. 19.