



Bock Capella

Trocken rotwein | 2006 | (0,75 l)

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

Flurnamen: Jammertal, Ördögárok

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: Eine Zusammenstellung aus Flurenselektiert premium Weine

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Die große Selection der Kellerei, die nur in herausragenden Jahrgängen hergestellt wird, eine Vermählung von auserlesenem Cabernet Franc (60 %) und Merlot (10 %) vom Ördögárok auserlesenem Cabernet Sauvignon (30 %) vom Jammertal-Flur. Wird 24 Monate lang in neuen Eichenfässern gereift. Ein sehr körperreicher, konzentrierter Wein, der über eine außergewöhnliche Aromenvielfalt und Geschmackstiefe verfügt. In der Farbe von dunkler Intensität, in Schwarz übergehend. Im Bouquet neben überreifem Obst eine Tabak- und Milchsokoladennote. Am Gaumen sind Trockenobst und Schokolade bestimmend.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: n.d.

Alkoholgehalt: 15,39 %

Titrierbarer Säuregehalt: 5,6 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 36,1 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Jammertal, Ördögárok

Bestimmender Boden: Kalk, Löss

Weinsorten und Anteil: cabernet franc 60%, cabernet sauvignon 30%, merlot 10%

Alter der Weinstöcke: 4-27 Jahre

Stockbelastung: 0,8 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2006

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 24 Monate

Abfüllungsdatum: 2009.07.22.