



Bock Chateau Selection

Száraz vörösbor | 2022 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű classicus vörösbor (Közepesen testes)

Dűlők: Több dűlőből

Kiszereelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,45 kg)

Termékvonal: Birtok bor

Kóstolási jegyzet

Kristálytisztaság, mély rubint szín és elegáns viszkozitás jellemzi. Tiszta egyensúlyos illatában érett fekete bogyós gyümölcsök, szeder és fekete cseresznye mellett finom melegfűszeres jegyek dominálnak. Kóstolva a bor száraz. Egyensúlyban van a meggyes, meggy magos finoman kesernyés tannin és a cseresznyét idéző savérzet. A visszafogott hordóhasználat nyomán enyhe vaníliás és fahéjas íz kíséri a hosszan búcsúzó kortyot. Ideális lehet grill ételek és akár fűszeresebben elkészített húsok mellé egyaránt.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 5,7 g/l

Alkoholtartalom: 15,00%

Titrálható sav-tartalom: 5,7 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 38,6 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot

Tőkék életkora: 6-32 éves

Tőkeápolás: 1-1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2022 szeptember-október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó, Nagy tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 12 hónap