



Bock Cuvée

Wytrawne wino czerwone | 2011 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (Wino o pełnym nasyceniu)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: (HU) prémium házasítás

Notatki do degustacji

(EN) The cellar's flagship wine, a cuvee of Bordeaux wines: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%) and Merlot (10%). It is matured first for 24 months in new, small oak barrels after which it develops further for at least another three years in bottles. Characterized by shades of deep dark red tending to crimson. It is a velvety, full-bodied wine: in its bouquet can be sensed ripe cherries and tobacco, while in flavour chocolate and vanilla appear alongside overripe fruit.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 14,89%

Poziom kwasowości: 5,2 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 31,7 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc 30%, cabernet sauvignon 60%, merlot 10%

Wiek krzewów winorośli: 13-33 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8-1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2011. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2014.03.31.