Bock Cuvée

Trocken rotwein | 2017 | (0,75 l)

Typ: Premium-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány (Robuster Wein)
Flurnamen: mehrere Weinberge
Verpackung: 0,75 l
Produktlinie: premium Cuvée

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Das „Flaggschiff" der Kellerei auf Bordeaux-Basis: Cabernet Sauvignon (60 %), Cabernet Franc (30 %) und Merlot (10 %). Wird 24 Monate lang in neuen kleinen Eichenfässern gereift, danach folgt der Ausbau mindestens Jahre lang in der Flasche. In der Farbe von dunkler Intensität, in Purpur übergehendes Dunkelrot. Samtiger, sehr körperreicher Wein, im Bouquet eine reife Kirsch- und Tabaknote, am Gaumen eine Note überreifen Obstes sowie Schokolade und Vanille.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken
Zuckergehalt: 1,3 g/l
Alkoholgehalt: 14,87%
Titrierbarer Säuregehalt: 5,2 g/l
Zuckerfreier Extraktgehalt: 34,3 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet
Flurnamen: mehrere Weinberge
Bestimmender Boden: Kalk, Löss
Weinsorten und Anteil: cabernet franc 30%, cabernet sauvignon 60%, merlot 10%
Alter der Weinstöcke: 16-36 Jahre
Stockbelastung: 0,8-1 kg/Rebe
Ernte: Oktober 2017

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank
Art der Gärung: kontrolliert
Ausbau: kleine Eichenfässern
Länge des Ausbaus: 24 Monate
Abfüllungsdatum: 2020.03.14.

Bock Pince • 7773 Villány, Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919 • bock@bock.hu • webshop.bock.hu