



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 12 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.