



Bock Cuvée

Trocken rotwein | 2018 | (0,75 l)

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

Flurnamen: mehrere Weinberge

Verpackung: 0,75 l

Paket: 12 db-os díszdobozban (1,60 kg)

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 4 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: 14,88%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,0 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 33,6 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 2018

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 24 Monate

Abfüllungsdatum: 2021.08.09.