



Bock Ermitage

Trocken rotwein | 2015 | (0,75 l)

Typ: Classic-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány (Hat einen weniger robusten Körper)

Flurnamen: mehrere Weinberge

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: Gutswein

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Der beliebteste Wein der Kellerei aus Traubensorten, die von den schönsten Fluren des Weinbaugebietes von Villány stammen. Vermählung von Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Blaufränkisch und Syrah auf Cabernet-Basis. Wird in großen Eichenfässern (70 %) und gebrauchten Barriquefässern (30 %) 12 Monate lang gereift. In der Farbe von mitteldunkler Intensität, in granatrot übergehend, im Bouquet mit einer leicht würzigen Note von roten Beeren. Am Gaumen eine leicht bittere Sauerkirschnote, leicht schokoladig im Abgang.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,2 g/l

Alkoholgehalt: 14,11 %

Titrierbarer Säuregehalt: 4,7 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 29,4 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: mehrere Weinberge

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, portugieser, syrah

Alter der Weinstöcke: 4-34 Jahre

Stockbelastung: 1-1,5 kg/Rebe

Ernte: September-Oktober 2015

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern, großes Eichenfass

Länge des Ausbaus: 12 Monate

Abfüllungsdatum: 2020.03.27.