



Bock Libra

Trocken rotwein | 2006 | (0,75 l)

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

Flurnamen: Fekete-bergs, Jammertal, Ördögárok

Verpackung: 0,75 l

Paket: im Holzbox (1,60 kg)

Produktlinie: Eine Zusammenstellung aus FlureNSElektiert premium Weine

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Vermählung des Traubensaftes aus dem Ördögárok (Cabernet Franc 50 %), Jammertal (Cabernet Sauvignon 25 %) und Fekete-hegy (Merlot 25 %) in Villány, die 24 Monate lang in französischen und ungarischen Eichenfässern gereift wurde. Sehr körperreicher, konzentrierter Wein, der über eine außergewöhnliche Aromenvielfalt und Geschmackstiefe verfügt. In der Farbe von dunkler Intensität, in Schwarz übergehend. Im Bouquet neben der Note überreifen Obstes eine Tabak- und Milkschokoladenote. Am Gaumen sind Trockenobst und Schokolade bestimmend.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 4,2 g/l

Alkoholgehalt: 15,33%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,8 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 35,0 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Fekete-bergs, Jammertal, Ördögárok

Bestimmender Boden: Kalk, Löss

Weinsorten und Anteil: cabernet franc 50%, cabernet sauvignon 25%, merlot 25%

Alter der Weinstöcke: 8-32 Jahre

Stockbelastung: 0,8-1 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2006

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 24 Monate