



Bock Magnifico

Trocken rotwein | 2011 | (0,75 l)

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

Flurnamen: Ördögárok

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: dűlőválogatás

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Von den schönsten Fluren von Villány auserlesener Wein von besonderer Qualität, der ausschließlich aus Merlot und nur in herausragenden Jahrgängen hergestellt wird. Der Winzer wollte die Besonderheit dieses Weins auch mit der Bezeichnung betonen und benannte ihn nach Il Magnifico Lorenzo Medici (das lateinische magnifico bedeutet großartig, wunderbar). Die Trauben und der aus diesen hergestellte Wein müssen außerordentlichen Erwartungen entsprechen, wie die einzigartige Geschmackswelt und Komplexität. Wird 24 Monate lang in neuen Barriquefässern gereift. Die Erscheinung und dunkelrote Farbe schließt die gesamte Schönheit des Jahrgangs und des Terroir mit ein. Der überquellende Geschmack und das Aroma weisen eine Note von Milkschokolade, Rum-Sauerkirsche, Trockenpflaumen und Tabak auf. Der Verzehr wird zu Schokoladendesserts, Zigarren und ganz besonderen Anlässen empfohlen.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,3 g/l

Alkoholgehalt: 15,01%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,3 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 32,1 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Ördögárok

Bestimmender Boden: Kalk, Löss

Weinsorten und Anteil: merlot 100%

Alter der Weinstöcke: 7-8 Jahre

Stockbelastung: 0,8 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2011

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 24 Monate

Abfüllungsdatum: 2014.04.12.