



# Bock Pinot Noir Selection

Trocken rotwein | 2008 | (0,75 l)

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

Flurnamen: Ördögárok

Verpackung: 0,75 l

## Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Weltweit verbreitete Sorte, die eine der beliebtesten im Weinbaugebiet von Villány ist. Sie verdankt ihre Beliebtheit ihrer Eleganz und ihrer außergewöhnlichen Aromenvielfalt. Wird 14 Monate lang in gebrauchten Barriquefässern gereift. Geprägt durch eine helle Intensität und kirschrote Farbe, begleitet im Bouquet durch eine Hagebutten- und Johannisbeernote. Am Gaumen fruchtig, schokoladig im Abgang.

## Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: n.d.

Alkoholgehalt: 14,65%

Zuckerfreier Extraktgehalt: 32,9 g/l

## Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Ördögárok

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: pinot noir 100%

Alter der Weinstöcke: 11 Jahre

Stockbelastung: 0,8 kg/Rebe

Ernte: 2008. september

## Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 14 hónap

Abfüllungsdatum: 2011.05.06.