



# Bock Pinot Noir Selection

Száraz vörösbor | 2008 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Prémium bor)

Dűlők: Ördögárok

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)

## Kóstolási jegyzet

Világfajta, mely a villányi borvidék egyik kedvelt fajtája. Népszerűségét eleganciájának és rendkívüli aromavilágának köszönheti. 14 hónapig használt barrique hordóban érlelődik. Halvány intenzitású, cseresznyepiros szín jellemzi, melyet csipkebogyó és ribizli illata kísér. Ízében gyümölcsösséget érezhetünk, lecsengésében pedig a csokoládé aromáit.

## A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: n.d.

Alkoholtartalom: 14,65%

Cukormentes extrakttartalom: 32,9 g/l

## Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Ördögárok

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: pinot noir 100%

Tőkék életkora: 11 éves

Tőkesterhelés: 0,8 kg/tőke

Szüret időpontja: 2008. szeptember

## Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 14 hónap

Palackozás ideje: 2011.05.06.