



Bock RedY

Trocken rotwein | 2017 | (0,75 l)

Typ: Classic-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány (Leicht fruchtig)

Flurnamen: mehrere Weinberge

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: birtok bor

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Redy is Villány's newest brand. It's light, fruity, cheery, young, party-loving, pleasant, cheeky, rakish and exciting. It doesn't pretend to be more or less than it is. It's just like the young and forever-young Villány winemakers who made it. In Bock Redy the fruitiness of Portugieser is accompanied by the character of Kékfrankos and the velviness of Pinot Noir. The cherry-red colour is complemented with purple reflexes at the edge. Its aroma is defined by sour cherry, spices and cloves. Its light, velvety texture gives it a vibrant, tense palate made complex by the flavour of prunes. We fearlessly recommend it as a wine for summer evenings or to accompany barbecues, at 12-14°C.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,1 g/l

Alkoholgehalt: 12,97%

Titrierbarer Säuregehalt: 4,0 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 27,7 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: mehrere Weinberge

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: kékfrankos 24%, pinot noir 14%, portugieser 62%

Alter der Weinstöcke: 4-29 Jahre

Stockbelastung: 1-1,5 kg/Rebe

Ernte: September 2017

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: großes Eichenfass

Abfüllungsdatum: 2018.03.14