



Bock&Roll Rosé

Dry dry rosé wine | 2018 | (0.75 l)

Type: Villány classic rosé wine with protected designation of origin (Fresh, aromatic wine)

Vineyards: Selected vineyards

Bottle sizes: 0.75 l

Product line: Bock&Roll

Tasting notes

Syrah, kékfrankos és pinot noir egyenlő arányú házasításával készült a Bock&Roll rosénk. A bor tükrösen csillogó, lazac rózsaszín árnyalatát epres és fűszeres illatok egészítik ki. Málnás, telt ízű bor, amelyben a húsos testet kellemesen ellenpontoszza egy kis hozzáadott szénsav. A bor mindenképp ételt kíván. Könnyű halas, szárnyas ételekhez, salátákhoz kiváló választás. Fogyasztását 10-12 °C-on ajánljuk.

Wine characteristics

Degree of dryness: Dry

Sugar content: 1.3 g/l

Alcohol content: 13.55%

Titrateable acidity: 4.5 g/l

Sugar-free extract content: 20.4 g/l

Viticultural data

Cultivation area: Villány Wine Region

Vineyards: Selected vineyards

Characteristic soil: limestone, loess, loam

Grape types and percentage: kékfrankos, pinot noir, syrah

Age of vines: 8-17 years

Burden of production: 1-1.5 kg/vine

Vintage time: september 2016

Winemaking data

Fermentation: vat

Method of fermentation: controlled

Maturation: reductive

Bottling time: 02.01.2019.