



Bock Villányi Franc Essencia

Trocken rotwein | 2018 | (0,75 l)

Typ: Villányi védett eredetű super premium vörösbor (Robuster Wein)

Flurnamen: Fekete-bergs, Makár, Ördögárok

Preis: 1 St

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: Flurenselection

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

(HU) Kristálytisza közepesen mély intenzitású rubin színét gránátos szél szegélyezi. Magas viszkozitásáról az egyértelmű 'templomablak' jelenség árulkodik. Illatában meleg fűszeresség, érett szeder és feketecseresznye játssza a főszerepet. Kóstolva a száraz telt korty közepes savérzete, lágy tanninon egészül ki. Hosszú lecsengésében szegfűszeg, avar, kardamom és fahéj. A finom hordóhasználat mellett pedig a komplex struktúra és finom hordófűszerek tanúszkodnak. Izgalmas párja lehet egy vörösboros marhapörkölt. Érdemes nagyobb kehelyből némi levegőztetés után fogasztani.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,7 g/l

Alkoholgehalt: 14,22%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,1 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 31,4 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Fekete-bergs, Makár, Ördögárok

Bestimmender Boden: Kalk, Löss

Weinsorten und Anteil: cabernet franc 100%

Alter der Weinstöcke: 11-17 Jahre

Stockbelastung: 0,8-1 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2018

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 24 Monate

Abfüllungsdatum: 2021. 03. 01.