



Bock Villányi Franc Essencia

Trocken rotwein | 2018 | (0,75 l)

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

Flurnamen: Fekete-bergs, Makár, Ördögárok

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: Flurenselection

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

(HU) A Bock Villányi Franc Essencia alapanyagát a három legjobb cabernet franc ültetvényünkről a Fekete-hegy, Ördögárok és a Makár-dűlőből szüreteljük. A Villányi Franc-jaink az erjesztést követően 24 hónapra új tölgyfahordóba kerülnek. A minőségi elvárásoknak megfelelően az értékesítést a Villányi Franc-ok esetében minimum egy éves palackos érlelés előzi meg. A gránátvörös színű telt bor. Illatában érett piros bogyós gyümölcsök jelennek meg aszalt gyümölcsös aromák kíséretében. Ízében a gyümölcsök mellett csokoládé, dohány fedezhető fel.

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 Weinbaugesamt

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.