



Bock Villányi Franc Essencia

Wytrawne wino czerwone | 2018 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy super premium o chronionym pochodzeniu z Villány (Wino o pełnym nasyceniu)

Nazwa stoku: Góra-Fekete, Makár, Ördögárok

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: Wina selekcyjonowane

Notatki do degustacji

(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.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,7 g/l

Zawartość alkoholu: 14,22%

Poziom kwasowości: 5,1 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 31,4 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Góra-Fekete, Makár, Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc 100%

Wiek krzewów winorośli: 11-17 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8-1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2018. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzwanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2021. 03. 01.