



# Bock Villányi Franc Essencia

Wytrawne wino czerwone | 2020 | (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 selekcyonowane

## Notatki do degustacji

(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 tannin egészen 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 fogyasztani.

## Charakterystyka wina

Stoień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,6 g/l

Zawartość alkoholu: 14,90%

Poziom kwasowości: 5,4 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 30,1 g/l

## Dane o winoro li

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: 2020. október

## Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc