



Bock Villányi Franc M. Selection

Trocken rotwein | 2017 | (0,75 l)

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

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: Flureselection

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

(HU) Pincészetünk újdonsága eme, erős hozamkorlátozással szüretelt, super prémium villányi franc. Erjedést követően 24 hónapon keresztül új barrique hordóban érlelődött. Mély, gránátvörös szín jellemzi, ízében a csokoládé, erdei gyümölcs, cseresznye ízei dominálnak, amely a fahéj és csillagánizs fűszeres aromáival kiegészülve alkot egységet. Leginkább fűszeres vörshúsok mellé ajánljuk, kemény sajtok és étcsokoládéval készült desszertek kiegészítője lehet.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,2 g/l

Alkoholgehalt: 14,95%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,9 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 30,0 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányi Weinbaugebiet

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: cabernet franc 100%

Alter der Weinstöcke: 3 éves

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: 2019. 10. 01.