



Bock Villányi Franc M. Selection

Dry red wine | 2017 | (0.75 l)

Type: Villány super premium red wine with protected designation of origin (Full-bodied wine)

Bottle sizes: 0.75 l

Product line: vineyard selection

Tasting notes

(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 vöröshúsok mellé ajánljuk, kemény sajtok és étcsokoládéval készült desszertek kiegészítője lehet.

Wine characteristics

Degree of dryness: Dry

Sugar content: 1.2 g/l

Alcohol content: 14,95%

Titrateable acidity: 5.9 g/l

Sugar-free extract content: 30.0 g/l

Viticultural data

Cultivation area: Villány Wine Region

Characteristic soil: limestone, loess, loam

Grape types and percentage: cabernet franc 100%

Age of vines: 3 éves

Burden of production: 0.8-1 kg/vine

Vintage time: october 2018

Winemaking data

Fermentation: vat

Method of fermentation: controlled

Maturation: barrique barrels

Maturation period: 24 months

Bottling time: 2019. 10. 01.