



Bock Villányi Franc M. Selection

Wytrawne wino czerwone | 2017 | (0,75 l)

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

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: Wina selekcyjonowane

Notatki do degustacji

(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.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,2 g/l

Zawartość alkoholu: 14,95%

Poziom kwasowości: 5,9 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 30,0 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc 100%

Wiek krzewów winorośli: 3 éves

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

Czas zbiorów: 2018. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2019. 10. 01.