



# Bock Villányi Franc Ördögárok Selection

Trocken rotwein | 2012 | (0,75 l)

Typ: Premium-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány (Robuster Wein)

Flurnamen: Ördögárok

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: Flurenselection

## Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Cabernet Franc aus Wieland, aus dem Teufelsgraben Hotter mit Ertragsbeschränkung gelesen. Nach der Fermentation wurde der Wein 24 Monate lang im Barrique Fass gelagert. Nach der Öffnung sollten wir ihn kurz atmen lassen, dann entfaltet sich das Bukett sofort. Im süßlichen, würzigen Aroma kann ein Hauch von Laub, Heu, getrocknete Aprikose und auch blumig riechende Spuren entdeckt werden, dazu sind auch Kapuziner und Lakritze präsent. Im Geschmack spürt man Mineralität und Cremigkeit mit gleichmäßigem Abklang.

## Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 2,4 g/l

Alkoholgehalt: 15,22%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,3 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 34,0 g/l

## Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Ördögárok

Bestimmender Boden: Kalk, Löss

Weinsorten und Anteil: cabernet franc 100%

Alter der Weinstöcke: 14 Jahre

Stockbelastung: 0,8-1 kg/Rebe

Ernte: Oktober 2012

## Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 24 Monate

Abfüllungsdatum: 2015.02.12.