Bock Villányi Franc Ördögárok Selection

Trocken rotwein | 2015 | (0,75 l)

Typ: Premium-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány (Robuster Wein)
Flurnamen: Ördögárok
Preis: 2 St
Verpackung: 0,75 l
Paket: In Papierbox (1,60 kg)
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: 1,6 g/l
Alkoholgehalt: 14,08%
Titrierbarer Säuregehalt: 5,2 g/l
Zuckerfreier Extraktgehalt: 31,1 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet
Flurnamen: Ördögárok
Bestimmender Boden: Kalk, Löss
Weinsorten und Anteil: cabernet franc 100%
Alter der Weinstöcke: 15 Jahre
Stockbelastung: 0,8-1 kg/Rebe
Ernte: Oktober 2015

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank
Art der Gärung: kontrolliert
Ausbau: kleine Eichenfässern
Länge des Ausbaus: 24 Monate
Abfüllungsdatum: 2018.03.01

Bock Pince • 7773 Villány, Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919 • bock@bock.hu • webshop.bock.hu