



# Bock Villányi Franc Ördögárok Selection

Trocken rotwein | 2019 | (0,75 l)

Typ: Villányi védett eredetű super premium vörösbor (Robuster Wein)  
Flurnamen: Ördögárok  
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: 1,5 g/l  
Alkoholgehalt: 15,00%  
Titrierbarer Säuregehalt: 5,1 g/l  
Zuckerfreier Extraktgehalt: 31,0 g/l

## Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet  
Flurnamen: Ördögárok  
Bestimmender Boden: Kalk, Löss  
Weinsorten und Anteil: cabernet franc 100%  
Alter der Weinstöcke: 16 Jahre  
Stockbelastung: 0,8-1 kg/Rebe  
Ernte: Oktober 2019

## Weinerzeugungsdaten

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