



Bock Villányi Franc Selection

Trocken rotwein | 2012 | (0,75 l)

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

Flurnamen: Fekete-bergs

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: Flurensélection

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Aus der limitierten Ernte des Flurs am Fekete-hegy hergestellter Rotwein von mittlerem Körper. Wird – nach der Gärung in Stahltanks – 24 Monate lang in zum zweiten Mal befüllten Barriquefässern gereift. Purpurrote Farbe, in der Nase und am Gaumen eine Sauerkirsch- und Kirschnote, ergänzt durch Schokoladenaromen.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,5 g/l

Alkoholgehalt: 15,30%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,2 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 32,0 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: Fekete-bergs

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.