

# Bock Pince

## Bock Capella Cuvée 2007

Premium-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány

JAHRGANG:	2007
PRODUZENT / WEINGUT:	Bock Borászat GmbH.
ERZEUGUNGSGEBIET:	Villányer Weinbaugebiet
FLURNAMEN:	Jammertal, Ördögárok
BESTIMMENDER BODEN:	Kalk, Löss, Lehm
WEINSORTEN UND ANTEIL:	Cabernet Franc 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 10%
ALTER DER WEINSTÖCKE:	4-27 Jahre
STOCKBELASTUNG:	0,8 kg/Rebe
ERNTE:	Oktober 2007
GÄRUNG:	Tank
ART DER GÄRUNG:	Kontrolliert
AUSBAU:	Kleine Eichenfässern
LÄNGE DES AUSBAUS:	24 Monate
SÜßEGRAD:	Trocken
ZUCKERGEHALT:	n.d.
ALKOHOLGEHALT:	16,17 %
TITRIERBARER SÄUREGEHALT:	5,0 g/l
ZUCKERFREIER EXTRAKTGEHALT:	38,9 g/l

### Verkostung, ein paar Worte über den Wein:

Die große Selection der Kellerei, die nur in herausragenden Jahrgängen hergestellt wird, eine Vermählung von auserlesenem Cabernet Franc (60 %) und Merlot (10 %) vom Ördögárok auserlesenem Cabernet Sauvignon (30 %) vom Jammertal-Flur. Wird 24 Monate lang in neuen Eichenfässern gereift. Ein sehr körperreicher, konzentrierter Wein, der über eine außergewöhnliche Aromenvielfalt und Geschmackstiefe verfügt. In der Farbe von dunkler Intensität, in Schwarz übergehend. Im Bouquet neben überreifem Obst eine Tabak- und Milkschokoladenote. Am Gaumen sind Trockenobst und Schokolade bestimmend.

