

Bock Pince

Bock Kékfrankos Selection 2016

Premium-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| JAHRGANG: | 2016 |
| PRODUZENT / WEINGUT: | Bock Borászat GmbH. |
| ERZEUGUNGSGEBIET: | Villányer Weinbaugebiet |
| FLURNAMEN: | Fekete-bergs |
| BESTIMMENDER BODEN: | Kalk, Löss, Lehm |
| WEINSORTEN UND ANTEIL: | Kékfrankos 100% |
| ALTER DER WEINSTÖCKE: | 13 Jahre |
| STOCKBELASTUNG: | 0,8-1 kg/Rebe |
| ERNTE: | Oktober 2016 |
| GÄRUNG: | Tank |
| ART DER GÄRUNG: | Kontrolliert |
| AUSBAU: | Kleine Eichenfässern |
| LÄNGE DES AUSBAUS: | 12 Monate |
| SÜßEGRAD: | Trocken |
| ZUCKERGEHALT: | 1,3 g/l |
| ALKOHOLGEHALT: | 12,78 % |
| TITRIERBARER SÄUREGEHALT: | 5,1 g/l |
| ZUCKERFREIER EXTRAKTGEHALT: | 31,5 g/l |

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 – 12 Monate lang in zum zweiten Mal befüllten Barriquefässern gereift. Purpurrote Farbe, in der Nase und am Gaumen eine Sauerkirsch- und Kirschnote, ergänzt durch Schokoladenaromen.

