

Bock Pince

Bock Villányi Franc 2014

Premium-Rotwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Villány

JAHRGANG:	2014
PRODUZENT / WEINGUT:	Bock Borászat GmbH.
ERZEUGUNGSGBIET:	Villányer Weinbaugbiet
FLURNAMEN:	Ördögárok
BESTIMMENDER BODEN:	Kalk, Löss, Lehm
WEINSORTEN UND ANTEIL:	Cabernet Franc 100%
ALTER DER WEINSTÖCKE:	10 Jahre
STOCKBELASTUNG:	0,8-1 kg/Rebe
ERNTE:	Oktober 2014
GÄRUNG:	Tank
ART DER GÄRUNG:	Kontrolliert
AUSBAU:	Kleine Eichenfässern
LÄNGE DES AUSBAUS:	24 Monate
SÜßEGRAD:	Trocken
ZUCKERGEHALT:	1,2 g/l
ALKOHOLGEHALT:	14,79 %
TITRIERBARER SÄUREGEHALT:	5,6 g/l
ZUCKERFREIER EXTRAKTGEHALT:	32,9 g/l

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.

