

BOCK VILLÁNY

BOCK ERMITAGE

Trockener Rotwein 2015 (0,75 l)

TYP: Villány, klassischer Rotwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (mittelmäßig vollmundig)

WEINGÄRTEN: Erlesene Weingärten

FLASCHENGRÖßEN: 0,75 l

PRODUKTLINIE: Landwein



Head Sommelier: Róbert Tamás

ANMERKUNGEN ZUM KOSTEN

Der beliebteste Wein der Kellerei. Aus Rebsorten der schönsten Weingärten der Villány-Weinregion, eine Cuvée aus Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Kékfrankos und Syrah auf Cabernet-Basis hergestellt. Er wird 12 Monate in großen Eichenfässern (70%) und gebrauchten Barriquefässern (30%) gegärt. Der Wein ist durch eine halbdunkle Intensität und eine den Granatäpfeln ähnliche Farbe, der mit leicht würzig schmeckenden, rotfleischigen Früchten gepaart wird, gekennzeichnet. In seinem Geschmack kann man die Bitterkeit von Sauerkirschen mit einem leichten Schokoladen-Nachgeschmack spüren.

EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Trockenheitsgrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,2 g/l

Alkoholgehalt: 14,11 %

Titrierbarer Säuregehalt: 4,7 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 29,4 g/l

WEINBAUANGABEN

Weinbaugebiet: Weinregion Villány

Weingärten: Erlesene Weingärten

Charakteristischer Boden: Kalkstein, Löss, Lehm

Rebsorten und Prozentanteil: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Syrah

Alter der Rebstöcke: 4-34 Jahre

Produktionsertrag: 1-1,5 kg/Weinstock

Weinlesezeit: September - Oktober 2015

WEINBEREITUNGSANGABEN

Fermentation: Behältnis

Fermentationsmethode: kontrolliert

Reifung: in Barriquefässern, in großen Eichenfässern

Reifungsperiode: 12 Monate

Abfüllzeit: 27. 03. 2020