

Bock Batonnage

Trocken weißwein | 2025 | (0,75 l)

Typ: Weißwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung (Robuster Wein)
Flurnamen: mehrere Weinberge
Verpackung: 0,75 l
Paket: In Papierbox (1,40 kg)
Produktlinie: im Holzfaß gelagert Weißwein

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Die Barrique-Variante der weltweit führenden weißen Sorte, die nach einer Gärung im Fass 8 Monate lang in demselben Eichenfass reift. In der Farbe goldgelb, im Bouquet an Ölkerne, leicht an Vanille erinnernd, fruchtig und körperreich. Am Gaumen eine Note von gerösteten Kernen bzw. Butter, mit einem leichten Säuregehalt.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken
Zuckergehalt: 1,4 g/l
Alkoholgehalt: 12,00%
Titrierbarer Säuregehalt: 5,8 g/l
Zuckerfreier Extraktgehalt: 20,2 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Pannon Weinbaugebiet
Flurnamen: mehrere Weinberge
Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm
Weinsorten und Anteil: chardonnay, sauvignon blanc
Stockbelastung: 1-1,5 kg/Rebe
Ernte: 2025. szeptember

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank
Art der Gärung: kontrolliert
Ausbau: kleine Eichenfässern
Länge des Ausbaus: 8 Monate

Bock Pince • 7773 Villány, Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919 • bock@bock.hu • webshop.bock.hu