



Bock Blanc

Wytrawne białe wino | 2020 | (0,75 l)

Rodzaj: White wine with protected designation of origin (Orzeźwiający, wino aromatyzowane)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Pojemność: 0,75 l

Notatki do degustacji

Eleganckie białe wino wytwarzane metodą reduktywną z winogron pochodzących z regionu winiarskiego Villány. Kilka procent odmian Rizlingszilváni i Hárslevelű po mistrzowsku równoważą przymilający się aromat Sauvignon Blanc, a ciała dodaje mu Chardonnay. Na finiszu wyczuwalna jest nuta wapienna i mineralna. Najlepiej smakuje w temperaturze 10-12°C.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 0,9 g/l

Zawartość alkoholu: 13,27%

Poziom kwasowości: 5,3 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 19,5 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Pannon Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: chardonnay, sauvignon blanc

Obciążenie winorośli: 1-1,5 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2020. szeptember-október

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: w beczkach

Czas dojrzewania: ~pół roku

Czas butelkowania: 2021.04.28