



Bock Chardonnay

Száraz fehérbor | 2017 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű classicus fehérbor (Testes bor)

Dűlők: Több dűlőből

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,40 kg)

Kóstolási jegyzet

Világfajta, mely hazánkban is nagy népszerűségnek örvend. A tételt 2,5 hétig hordóban erjesztettük, majd lepalackoztuk. Így egy világos színű, szalmasárga árnyalatú fehérbort kaptunk, amelynek illatában és ízében ásványosság, banán, zöldalma, citrusosság lehető fel egy krémes diszkrét vanilliás tónussal. A kortyban egy ropogós savgerincű, hosszú lecsengésű, telt ízű, közepes testű Chardonnay-t azonosíthatunk be.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,6 g/l

Alkoholtartalom: 14,11 %

Titrálható sav-tartalom: 5,0 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 22,7 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: chardonnay 100%

Tőketerhelés: 1-1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2017. szeptember

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Reduktív

Érlelés hossza: ~kettő és fél hét

Palackozás ideje: 2017.11.22.