



Bock Chardonnay

Wytrawne białe wino | 2018 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino białe classicus o chronionym pochodzeniu z Villány (wino o pełnym nasyceniu)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Nagrody: 1 szt

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: (HU) reduktív fehérbor

Notatki do degustacji

Wino różowe, dojrzewające w beczkach, wytworzono z winogron różnych szczepów winogron Portugieser, Blaufränkisch (Kékfrankos) oraz Cabernet, rosnących na nasłonecznionych stokach Villány. Wino o średnio intensywnym różowo łososiowym kolorze i wyjątkowym aromacie poziomki współgrającym z przyjemnym poziomem kwasowości. Przed butelkowaniem jest wzbogacane dwutlenkiem węgla.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,1 g/l

Zawartość alkoholu: 13,41%

Poziom kwasowości: 5,2 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 22,7 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: chardonnay 100%

Wiek krzewów winorośli: 15-35 letnie

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

Czas zbiorów: 2018. wrzesień

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: w beczkach

Czas dojrzewania: ~two and a half weeks

Czas butelkowania: 2018.11.28.