



Bock Chardonnay Barrique

Trocken weißwein | 2017 | (0,75 l)

Typ: Villányi védett eredetű prémium fehérbor (Robuster Wein)

Flurnamen: mehrere Weinberge

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: (HU) fahordóban érlelt fehérbor

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: 2,3 g/l

Alkoholgehalt: 14,82%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,6 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 22,7 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: mehrere Weinberge

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: chardonnay 100%

Stockbelastung: 1-1,5 kg/Rebe

Ernte: September 2017

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: kleine Eichenfässern

Länge des Ausbaus: 8 Monate

Abfüllungsdatum: Mai 2018