



Bock Narancsbor

Halbsüss weißwein | 2024 | (0,75 l)

Typ: Földrajzi jelzés nélküli bor (Hat einen weniger robusten Körper)

Flurnamen: mehrere Weinberge

Verpackung: 0,75 l

Paket: In Papierbox (1,40 kg)

Produktlinie: reduktiver Weißwein

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Orange Wine. Seine kristallklare, tiefgoldene Farbe verrät ihn sofort. Die 14 Tage Maischegärung und das natürliche Schrumpfen der Trauben lassen schon auf den ersten Blick erkennen, dass etwas ganz Besonderes in das Glas gelangt ist. Hohe Viskosität und reife Fruchtaromen – getrocknete Aprikosen und Lindenhonig – begrüßen uns beim Einatmen. Am Gaumen wird schnell deutlich, dass der Wein, der aus gesunden und natürlich geschrumpften Beeren entstanden ist, nicht vollständig trocken vergoren ist. Neben einer moderaten, aber eleganten Säure entfalten sich nacheinander die charakteristischen Noten des Hárslevelű: gelber Apfel, Birnenkompott und getrocknete Aprikosen. Dazu kommen Honig, geröstete Samen und ein Bouquet aus getrockneten Blumen. Der lange, anhaltende Abgang ist ein würdiger Vertreter der BOCK-Qualität und hinterlässt sanfte Nuancen von Orangenöl und die seidige Bitterkeit von Orangenschalen. Passt perfekt zu einem würzigen Pad Thai. Am besten bei 12–14 °C aus einem großzügig geformten Glas genießen.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Halbsüss

Zuckergehalt: 29,1

Alkoholgehalt: 13,00%

Titrierbarer Säuregehalt: 5,1 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 21,5 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Villányer Weinbaugebiet

Flurnamen: mehrere Weinberge

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: hárslevelű 100%

Alter der Weinstöcke: 16-36 Jahre

Stockbelastung: 1-1,5 kg/Rebe

Ernte: 2024. augustus-szeptember

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: reduktiv

Länge des Ausbaus: ~zwei und halb wochen