



Bock Narancsbor

Félszáraz fehérbor | 2024 | (0,75 l)

Típus: Földrajzi jelzés nélküli bor (Közepesen testes)

Dűlők: Több dűlőből

Kiszerelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,40 kg)

Termékvonal: Reduktív fehérbor

Kóstolási jegyzet

Kóstolva rögtön feltűnik, hogy az egészséges és természetesen töppedt bogyók feldolgozásából nem csontszárazra kiejert bor született. A moderált, de elegáns savérzet mellett a hárslevelűre jellemző ízjegyek szép egymásutánjában találkozunk a sárga almával, körtekompóttal és aszalt barackkal. Ezeket kíséri a méz, pörkölt magvak és szárított virágok serege. A hosszan búcsúzó korty, méltón képviseli a BOCK minőséget, lágy narancsolaj és selymes narancshéj kesernyességet hagyva maga után. kiválóan illeszthető pikáns Pad Thai mellé. Fogasztását 12-14 fokon, öblösebb formájú kehelyből javasoljuk.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Félszáraz

Cukortartalom: 29,1

Alkoholtartalom: 13,00%

Titrálható sav-tartalom: 5,1 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 21,5 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: hárslevelű 100%

Tőkék életkora: 16-36 éves

Tőkesterhelés: 1-1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2024. augusztus-szeptember

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Reduktív

Érlelés hossza: ~kettő és fél hét