



Bock Rajnai Rizling

Wytrawne białe wino | 2012 | (0,75 l)

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

Nazwa stoku: Göntér, Makár

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: (HU) fahordóban érlelt fehérbor

Notatki do degustacji

Ten szlachetny napój powstał z szeroko znanej na świecie odmiany winogron, charakteryzującej się nadzwyczajnymi cechami, dzięki którym powstają z niej wina o pełnych, mocno aromatyzowanych smakach. Swych cech nabierał przez leżakowanie w beczkach. Charakteryzuje go intensywnie żółta barwa z zielonymi przebłyskami oraz zapach kwiatów i owoców, które w smaku uwypukla rześka kwasowość. Wyróżniające się roczniki leżakują w nowych, specjalnie dla nich zrobionych beczkach dębowych, przeciętnie przez okres od 4 do 6 miesięcy.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: n.d.

Zawartość alkoholu: 12,56%

Poziom kwasowości: 5,3 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 20,4 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Göntér, Makár

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: rajnai rizling 100%

Wiek krzewów winorośli: 22 letnie

Obciążenie winorośli: 1,2-1,5 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2012. październik - wrzesień

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: drewniane typu "ászok", w beczkach

Czas dojrzewania: 4-6 miesięcy

Czas butelkowania: 2013.06.03.