



Bock Sauvignon Blanc

Száraz fehérbor | 2018 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű classicus fehérbor (Friss, illatos bor)

Dűlők: Több dűlőből

Díj: 2 db

Kiszérelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,50 kg)

Termékvonal: Reduktív fehérbor

Kóstolási jegyzet

A Pannon borrégióból származó szőlőből, reduktív eljárással készített elegáns fehérbor. Színe tükrös, aranyárga, zöldes reflexekkel. Illatában körtés-birsalmás, mézes hatás jelzi, hogy már érettebb alapanyag került a szüretelőládákba. Íz világa enyhén mediterrán jellegű, amelyet a kevés hozzáadott szén-dioxid még frissebbé varázsol. Lecsengésében a mészköves, ásványias jelleg érezhető. Fogyasztását 10-12 °C fokon ajánljuk, balatoni fogas és fehérhúsú szárnyasok mellé.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,8 g/l

Alkoholtartalom: 12,92%

Titrálható sav-tartalom: 5,8 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 20,7 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Pannon borrégió

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: sauvignon blanc 100%

Tőkék életkora: 14 éves

Tőketerhelés: 1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2018. szeptember

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Reduktív

Érlelés hossza: 2 hónap

Palackozás ideje: 2018.10.20.