



Bock Sauvignon Blanc

Wytrawne białe wino | 2018 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino białe classicus o chronionym pochodzeniu z Villány (Orzeźwiająca, wino aromatyzowane)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Nagrody: 2 szt

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: (HU) reduktív fehérbor

Notatki do degustacji

(HU) A Pannon borszőlőből származó szőlőből, reduktív eljárással készített elegáns fehérbor. Színe tükrös, aranysárga, 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.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,8 g/l

Zawartość alkoholu: 12,92%

Poziom kwasowości: 5,8 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 20,7 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Pannon Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: sauvignon blanc 100%

Wiek krzewów winorośli: 14 letnie

Obciążenie winorośli: 1,5 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2018. wrzesień

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzwanie: w beczkach

Czas dojrzewania: 2 miesiąc

Czas butelkowania: 2018.10.20.