



Bock Sauvignon Blanc

Trocken weißwein | 2021 | (0,75 l)

Typ: Weißwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung (Frischer, duftiger Wein)

Flurnamen: mehrere Weinberge

Verpackung: 0,75 l

Produktlinie: reduktiver Weißwein

Verkostung, ein paar Worte über den Wein

Mit reduktivem Verfahren hergestellter eleganter Weißwein. Spiegelartige, goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Erinnert im Bouquet an Birne und Quitte, die honigsüße Wirkung signalisiert, dass bereits reifere Grundstoffe in den Lesebottich gelangten. Am Gaumen leicht mediterran und dank des wenigen zugeführten Kohlendioxids noch frischer. Kalkig-mineralisch im Abgang. Der Verzehr wird bei 10-12 °C zu dem vom Plattensee stammenden Zander und zu weißem Geflügelfleisch empfohlen.

Charakteristika des Weins

Süßegrad: Trocken

Zuckergehalt: 1,3 g/l

Alkoholgehalt: 13,66%

Titrierbarer Säuregehalt: 7,1 g/l

Zuckerfreier Extraktgehalt: 21,3 g/l

Weinbaudaten

Erzeugungsgebiet: Pannon Weinbaugebiet

Flurnamen: mehrere Weinberge

Bestimmender Boden: Kalk, Löss, Lehm

Weinsorten und Anteil: sauvignon blanc 100%

Alter der Weinstöcke: 17 Jahre

Stockbelastung: 1,5 kg/Rebe

Ernte: 2020. szeptember

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank

Art der Gärung: kontrolliert

Ausbau: reduktiv

Länge des Ausbaus: 2 Monate

Abfüllungsdatum: 2022.01.06.