Bock Sauvignon Blanc

Trocken weißwein | 2022 | (0,75 l)

Typ: Weißwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung (Frischer, duftiger Wein)
Flurnamen: mehrere Weinberge
Verpackung: 0,75 l
Produktlinie: reduktiever 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: 1,4 g/l
Alkoholgehalt: 12,41%
Titrierbarer Säuregehalt: 4,9 g/l
Zuckerfreier Extraktgehalt: 19,4 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: 2022. szeptember

Weinerzeugungsdaten

Gärung: Tank
Art der Gärung: kontrolliert
Ausbau: reduktiv
Länge des Ausbaus: 2 Monate
Abfüllungsdatum: 2023.02.24.

Bock Pince • 7773 Villány, Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919 • bock@bock.hu • webshop.bock.hu