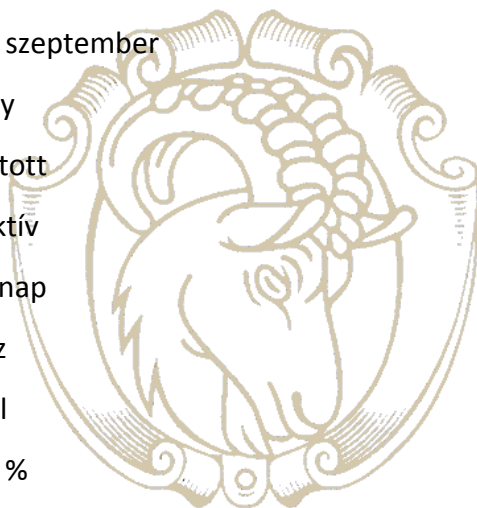


# Bock Pince

## Bock Sauvignon Blanc 2018

Oltalom alatt álló eredet megjelölésű száraz fehérbor

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| ÉVJÁRAT:             | 2018                |
| TERMELŐ:             | Bock Borászat Kft   |
| TERMŐTERÜLET:        | Pannon borrégió     |
| DŰLŐ:                | Több dűlőről        |
| TALAJTÍPUS:          | Mészke, lösz, agyag |
| SZŐLŐFAJTÁK:         | Sauvignon Blanc     |
| TÓKETERHELÉS:        | 1,5 kg              |
| SZÜRET:              | 2018. szeptember    |
| ERJESZTÉS:           | Tartály             |
| ERJESZTÉS MÓDJA:     | Irányított          |
| ÉRLELÉS:             | Reduktív            |
| ÉRLELÉS HOSSZA:      | ~2 hónap            |
| SZÁRAZSÁGI FOK:      | Száraz              |
| CUKORTARTALOM:       | 1,8 g/l             |
| ALKOHOLTARTALOM:     | 12,92 %             |
| TITRÁLHATÓ SAV:      | 5,8 g/l             |
| CUKORMENTES EXTRAKT: | 20,7 g/l            |



### Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

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.

