

Chardonnay 2012 Barrel Fermented



Виното е добиено 100% од сортата Шардоне, од сопствените насади во непосредна близина на винаријата Камник. Посебноста на ова шардоне се должи на применетата ферментација во барик буриња од француски даб, со продолжен контакт на виното со финиот талог по т.н. „sur lie“ метода, како и на дополнителното 11-месечно созревање во истите. Се одликува со жолтеникаво-зеленкаста боја и кристална бистрина. Мирисот е комплексен, раскошен и елегантен, со испреплетени ароми на тропско овошје. Вкусот е кремаст, со бисквитно-путерна текстура и овошен послевкус на диња и круша. Виното се одликува со исклучителна полност, хармоничност и заокруженост, и со потенцијал за повеќегодишно созревање во шише.

Се сервира разладено на 10-12°C. Уживајте во ова вино, во комбинација со сите видови на бело месо, морски плодови, риба, тестенини и одбрани сирења.

Алкохол: 14.9 % Vol.

Полнето: Октомври, 2013