



Chardonnay 2016 Barrel Fermented

Виното е добиено 100% од сортата Chardonnay, од сопствените насади во непосредна близина на винаријата Камник. Посебноста на ова Chardonnay се должи на применетата ферментација во буриња од француски даб, со продолжен контакт на виното со финиот талог по т.н. „sur lie“ метода, како и на дополнителното 10-месечно созревање во истите. Виното се одликува со жолтеникаво-зеленкаста боја и кристална бистрина. Мирисот е комплексен, раскошен и елегантен, со испреплетени ароми на тропско овошје. Вкусот е кремат, 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 препорачува виното да се послужува 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: 13.5% Vol.

Полнето: Август 2017