

Chardonnay 2007 Late Harvest



Виното е добиено од презреано грозје (доцна берба) од истоимената сорта. Се одликува со интензивна жолто-килибарна боја, со комплексна, богата и зрела сортна арома и со ноти на препечен леб и квасец кои се добиваат како резултат на повеќемесечното одлежување на виното на финиот талог (т.н. “sur lie” метода). Вкусот е полн, силен, со изразена алкохолност и слаткост (вкус на мед и toffee слатки), но и изразена складност и хармоничност поради постигнатиот баланс помеѓу алкохолот и киселините.

Ова моќно вино се препорачува да се консумира како аперитив, разладено на температура од 9-11°C, или во комбинација со ладни предјадења од месо, тестенини, разни сирења и сл.

Полнето: Јули, 2008

НАГРАДИ:

- Новосадски Сајам 2008, Сребро