

Chardonnay 2006 Barrel Fermented



Произведено од внимателно одбрано грозје Шардоне - доцна берба. Полно вино со интензивно жолто зелена боја. Слатки ароми на банана, мед и сочна зрела крушка обвиткани во заводлив мирис на фино печена ванила. Полн и концентриран овошен вкус на пире од банана, сочни бели крушки и бонбони. Ферментирано и зреено во 80% нови и 20% користени буриња од американски, унгарски и славонски даб. Дискретните ванилински тонови потсетуваат на калифорниски или австралиски стил на Шардоне. Се препорачува да се консумира веднаш или по неколку годишно одлежување.

Се сервира разладено на 08-10°C. Уживајте во виното со сите типови на бело месо, тестенини и одбрани сирења.

Полнето: Јуни, 2006

НАГРАДИ:

- Vinoskop 2007, Злато