

Chardonnay 2007 Barrel Fermented



Премиум бело вино кое е добиено 100% од сортата на грозје Шардоне. Виното се одликува со жолтеникаво-зеленкаста боја и добра просирност. Мирисот е комплексен, созреан и раскошен како резултат на повеќемесечното созревање во нови француски дабови буриња. Потсетува на свеж даб и мока, во комбинација со дискретни мириси на праска и ванила. Вкусот е полн, со изразена слаткост, добра вискозност и дискретна хармоничност која му дава свежина и долг завршеток. Се препорачува да се конзумира веднаш или по неколкугодишно одлежување.

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

Полнето: Август, 2010

