Chardonnay 2008 Barrel Fermented

Премиум бело вино кое е добиено 100% од сортата на грозје Шардоне. Виното се одликува со жолтеникаво-зеленкаста боја и добра проѕирност. Мирисот е комплексен, созреан и раскошен како резултат на повеќемесечното созревање во нови 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 консумира 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.

НАГРАДИ:

- Mundus Vini, Германија, 2010, Сребро