Chardonnay 2015 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 барик- 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. Се одликува со жолтеникаво-зеленкаста боја и кристална бистрина. Мирисот е комплексен, раскошен и елегантен, со испреплетени ароми на тропско овошје. Вкусот е кремаст, 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 сервира 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**: Септември 2016