Chardonnay Barrel Fermented 2021

Виното е добиено 100% од сортата Chardonnay, од сопствените насади на винаријата Камник. Посебноста на ова Chardonnay се должи на применетата ферментација во буриња од француски даб, со продолжен контакт на виното со финиот талог по т.н. „sur lie“ метода, како и на дополнителното 12 - месечно созревање во иститe. Се одликува со бледо златеста боја и кристална бистрина. Мирисот е комплексен, раскошен и елегантен, со испреплетени ароми на тропско овошје. Вкусот е полн, хармоничен и заокружен, кремаст, со бисквитно-путерна текстура и долг перзистентен послевкус.

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: 14.5% Vol.

Полнето: Септември 2022