

Chardonnay 2014 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 9-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.

Уживајте во ова вино во комбинација со сите видови на бело месо, морски плодови, риба, тестенини и одбрани сирења.

Препорачана температура на послужување: 10 – 12°C.

Алкохол: 13,5 % Vol.

Полнето: Јуни 2015