

CHARDONNAY

Letnik: 2015

Sortni sestav: Chardonnay

Regija: Bizeljsko, Spodnja Štajerska, Slovenija.

Lega vinogradov: 25 let, 350 metrov nad gladino morja, J usmerjenost.

Tla: Lapor, skrilavec, glina in peščenjak.

Trgatev: Ročno trgano, začetek septembra.

Vinifikacija: 2 tedna maceracije, skupaj s spontanim vretjem. Brez dodanih kvasovk, brez filtracije.

Staranje: 12 mesecev v rabljenih 225L sodčkih.

Preostanek sladkorja: suho

Alkohol: 12.5 % vol

Steklenica: 0.75 L

Temperatura serviranja: 14-18°C

Opis vina:

Motna rumeno-oranžna barva že vizualno napove vino podvrženo daljši maceraciji. Na vonj svežina, kanček vanilije in lesenih not. Na okus vino sprva deluje sveže in zelo pitno, kot posledica lepo uigrane kisline. Vanilija, citrusi in nežne lesene note. V pookusu pa pokaže vso svojo strukturo in močan karakter Chardonnaya. Izjemna skladnost med kislino, telesom in pitnostjo ga naredi za dobrega spremljevalca širokemu krogu krepkejših jedi, kot je na primer škarpena iz pečice z zapečenim krompirjem in zelenjavo. Njegov potencial staranja je najmanj 10 let.

