



D É N E S H E G Y B I R T O K

2015

Chardonnay

Közepes aranysárga színű bor. Illata mangóval és barackkal csábít, amelyet egy toasztos, mogyorós, tengeri sós vonal egészít ki. A lendületes, ásványos, szikár korty a vulkáni örökségről mesél. A savak szépen vezetnek a kortyot, majd hosszan tartó gyümölcsös, teás, egyszerre édes és sós ízvilággal búcsúzik.

Ételajánlat: Zsírosabb sajtok, grillezett húsok, tejszínes mártások és édes-savanyú ízek mellé ajánljuk.



Évjárat

A 2015-ös évjárat kiegyensúlyozott, fehér borok készítésére optimális év volt. A Chardonnay esetében nagytestű, hosszan érlelhető bor készítése volt a cél, ezért kissé túlrett szőlőt szüreteltünk. A kézzel szedett szőlő kis ládákból került a prészázba.

Analitika

Alkohol: 13% vol | Sav: 5,2 g/l |

Extrakt: 21 g/l | Cukor: 1 g/l

Tőkék telepítési ideje: 1985

Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítményeket használunk.

Technológia

Egész fürtös, kíméletes préselés, majd mustülepítés. Spontán erjesztés harmadtöltésű, közepes pörkölésű, burgundi típusú (228 literes), francia tölgyfahordóban. Battonage technológia, 18 hónapos hordós érlelés. Derítés és szűrés után palackozás alacsony kénszinttel. További 18 hónapos palackérlelés után került piacra.

Készült: 544 palack