



D É N E S H E G Y B I R T O K

2018

# Chardonnay

Érett alapanyagra utaló, mélyebb arany szín. Fejlődő illatában sárga szilva, törökméz, dió és egy kis vaníliás tónus. Nagy testű, szikár bor, amelyet a savak szépen mozgatnak. Az egész bort áthatja a mineralitás: illatában ott van a sós karamella is, ízében pedig bazaltos sósság köszön vissza.

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

## Analitika

Alkohol: 13,5% vol | Sav: 5,3 g/l |

Extrakt: 24,9 g/l | Cukor: 1,8 g/l



## Évjárat

Szeptember 15-én szüreteltük a beérett szőlőt, amely számára a hűvösebb és csapadékosabb nyári időjárás sem okozott gondot. A Chardonnay esetében nagytestű, hosszan érlelhető bor készítése volt a cél. A kézzel szedett szőlő kis ládáknak került a présházba.

**Tőkék telepítési ideje:** 1985

## Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítményeket használunk.

## Technológia

Egész fürtös préselés, alacsony, 1-1,2 bar nyomáson. Ezután mustülepítés, majd spontán erjesztés közepes pörkölésű, burgundi típusú (228 literes), francia tölgyfahordóban (többszörös töltésű CADUS burgundi kádárcég hordói). Battonage technológia, almasavbontás, majd 21 hónapos hordós érlelés. Palackozás alacsony kénszinttel 2020 szeptemberében. További 9 hónapos palackérlelés után került piacra.

**Készült:** 350 palack