



Chardonnay

Tokaj2018

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	13,5 %
Kiszérelés:	0,75 l

Világos sárga, zöldes reflexekkel. Illatban némi vanília és kamilla elegye színesíti a fajtajelleget. Szájban üde, friss bor tetszeleg. A korty könnyed, elegáns, hosszasan a szájban hízeleg. Szinte olvad a szájban. Sárgadinnye, és lime nagyszerű ötvöze.




Szőlészeti-Borászati

Kézi szüretelést követően a szőlőt 5 C0-ra hűtöttük. A bogozást-enyhe zúzást követően 6 órás cefreáztatás következett. A préselés kíméletes, alacsony nyomáson történt. Tartályban a kontrollált alkoholos erjedés, így hangsúlyozva ki a fajta elsődleges jegyeit. Finomseprőn tartottuk 2 hónapig Kizárólag tartályos érlelést kapott.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,9 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszérelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-08-23
Palackozás	2019-02-19
Érlelés	Csak tartályos érlelést kapott.
Érlelési idő	2Hónap

Kóstolás

-  Világos sárga, zöldes reflexekkel.
-  Illatban némi vanília és kamilla elegye színesíti a fajtajelleget.
-  Szájban üde, friss bor tetszeleg. A korty könnyed, elegáns, hosszasan a szájban hízeleg.

Korábbi évjáratok

2016; 2015; 2017;