



## Chardonnay Birs

2022

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: | 10-12 °C |
| Alkohol:                          | 13,5 %   |
| Kiszerezés:                       | 0,75 l   |

Színében halványsárga zöldes reflexes beütéssel. Illatában tűzkő és finom szegfűszeg öltözteti a chardonnay fajtajegyeit. A korty telt, hosszú, kellemes savakkal. Szépen integrálódott a hordó. Ízben visszafogottan indít a vanília, majd ásványok gazdagsága mellett fűszeres aromák dominálnak. Hosszú lefutású, ízgazdag bor.

## Szőlészet-Borászat

Kézi szüretelést követően hűtőkonténerben tároltuk a szőlőt, ahol 5 C-ra hűtöttük le. A bogyózást-enyhe zúzást követően 6 órás cefreáztatás következett. A préselés kíméletes, alacsony nyomáson történt. Mustülepítést követően hordóban 66%, tartályban 33%-át erjesztettünk szelektált élesztővel. A hordós arányt 5 hónap hordós érlelés után tartályba fejtettük, és ott tartottuk seprőn. Áprilisban házasítottuk a tételt, május közepén palackoztuk. 80 %-ban almasavat bontottunk.

## Részletek

|                             |                                                                                                     |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Megnevezés                  | Bor                                                                                                 |
| Sav                         | 5,5 g/l                                                                                             |
| Alkohol                     | 13,5 %                                                                                              |
| Kiszerezés                  | 0,75 l                                                                                              |
| Szüret kezdetének időpontja | 2022-08-21                                                                                          |
| Palackozás                  | 2023-05-18                                                                                          |
| Érlelés                     | A bor 66%-a 225 literes francia hordóban erjedt és érlelődött 5 hónapig. A maradék 34% acéltartályb |
| Érlelési idő                | 5 Hónap                                                                                             |

## Kóstolás



Színében halványsárga zöldes reflexes beütéssel.



Illatában tűzkő és finom szegfűszeg öltözteti a chardonnay fajtajegyeit.



Visszafogottan indít a vanília, majd ásványok gazdagsága mellett fűszeres aromák dominálnak. Hosszú lefutású, ízgazdag bor.