



Chardonnay Béton 2022

Kompleksowe i wielowymiarowe wino o żółtym odcieniu. Aromaty białych kwiatów, głównie lilli, współgrają z charakterystycznymi dla szczepu aromatami świeżego jabłka (Golden Delicious), zapachem dojrzałych brzoskwiń, zielonego melona i skórki z cytryny. Pochodzenie owocu ze stromego, kamienistego, południowo-zachodniego stoku podbija owocowo-kwiatową dojrzałą słodycz. Całość utrzymuje mineralny charakter gleb wapiennych a fermentacja w betonowych zbiornikach pozwala zachować lekki, strzelisty, nieprzytłaczający charakter wina. Dziesięciomiesięczne dojrzewanie na osadzie nadaje lekko śmietankowej krągłości z pojawiającymi się aromatami pszczelego wosku.

Wino w ustach mineralne z wyraźnie wyczuwalnym wapiennym sznytem, zaokrąglone i zmiękczone owocem, z dobrze wkomponowaną kwasowością. Długi, bogaty, harmonijny finisz.

Winifikacja	Wino (dwa klony burgundzkie o niskiej wydajności) fermentowało w betonowych zbiornikach w kształcie jajka.
Dojrzewanie	10 miesięcy leżakowania na osadzie w jajku betonowym.
Podłoże	Głównie wapienno-margliste (stok), dodatkowo piaszczysto-gliniaste (szczyt wzgórza winnicy).
Lokalizacja	Parcela z ekspozycją południowo-zachodnią (wysokość 130 - 180 m n.p.m.).
Rocznik	Stosunkowo ciepły rocznik z chłodnym i deszczowym wrześniem dał w efekcie wina o lekkiej zawartości alkoholu i dobrze wkomponowanej wyraźnej kwasowości. Gradobicie, które głównie dotknęło parcelę chardonnay zredukowało plon, wpływając na wyższą koncentrację smaków.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none"> • pieczone warzywa – dynia, bataty / świeże warzywa – świeży fenkuł, szparagi, pak choy • ryby – halibut, dorsz / gravlax • drób i delikatna cielęcina • jasne, maślane sosy • kuchnia orientalna
Temp. serwowania	8 - 10°C
Dane techniczne	Alkohol - 13% obj., cukier resztkowy - 2,1 g/l, kwasowość ogólna - 6,44 g/l
Potencjał dojrzewania	5 - 10 lat