

Kamil Barczentewicz



Pinot Blanc Béton 2022

Wino pokazujące w pełni swój mineralny charakter, o słomkowym kolorze. Wyczuwalne aromaty żółtych owoców pestkowych, dojrzałego, czerwonego jabłka, gruszki i pigwy. Delikatne kwiatowe aromaty lipy i świeżej limonki. Fermentacja i dojrzewanie w betonowym zbiorniku podkreśliła kamienny chłód i pozostawiła wrażenie wilgotnej, wapiennej skały.

W ustach strzeliste, bardzo mineralne i cytrusowe, z dobrze wkomponowaną kwasowością. Finisz długi, ekstraktywny i owocowy, pozostawia wrażenie orzeźwiającej lemoniady.

Winifikacja	Wino fermentowało w betonowym zbiorniku. Niefiltrowane.
Dojrzewanie	Wino przez 11 miesięcy leżakowało w jajku betonowym. Większość tego czasu spędziło nad osadem drożdżowym.
Podłoże	Głównie wapienno-margliste z elementami piasku (stok i plateau wzgórza).
Lokalizacja	Parcela z ekspozycją południowo-zachodnią (wysokość 130 - 180 m n.p.m.).
Rocznik	Dość późny początek sezonu (pęknięcie pąków miało miejsce około 27 kwietnia), chłodny początek i umiarkowanie ciepłe warunki w trakcie sezonu wegetatywnego dały wina o niskim alkoholu i wyraźnej kwasowości. Gradobicie 13 lipca ograniczyło plon, szczególnie na stromym stoku dobrskiego wzgórza. Problematyczny, chłodny i deszczowy wrzesień wynagrodził stosunkowo ciepły październik. Rocznik wymagający dużej pracy przy selekcji winogron, niemniej o przyzwoitej dojrzałości aromatycznej i stosunkowo dużych zbiorach. Wina z idealnymi parametrami do długiego leżakowania.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none">• świeże warzywa / karczochy, szparagi, sałaty / zielony winegret• miękkie dojrzewające sery / brie, munster• suszone owoce / figi, daktyle• grillowane i pieczone ryby / np. pstrąg / cytrusy / sól
Temp. serwowania	8 - 10°C
Dane techniczne	Alkohol - 12% obj., cukier resztkowy - 0,24 g/l, kwasowość ogólna - 8,45 g/l
Potencjał dojrzewania	5 - 10 lat