Kamil Barczentewicz

Riesling 2023

Nos intensywnie odmianowy — świeży aromat limonki i jabłka, z klasyczną, dobrze wkomponowaną nutą naftową rozwijającą się w tle. W ustach wytrawny, o krystalicznej, wyrazistej kwasowości i czystym mineralnym finiszu, wyraźnie ukazujący chłodny, napięty charakter interpretacji Rieslinga.

Winifikacja	Fermentacja prowadzona w stalowym tanku.
Dojrzewanie	10 miesięcy na osadzie w stalowym tanku. Niefiltrowane.
Podłoże	Wapienne gleby najbardziej południowej i mineralnej parceli jednoodmianowej (Okręglica) oraz piaszczysto-gliniasto-lessowe gleby ze szczytu dobrskiego wzgórza.
Lokalizacja	Ekspozycje południowe i południowo-zachodnie, na wysokości 140-190 i 190-200 m n.p.m.
Uprawa	Ekologiczna. Certyfikowana od rocznika 2024.
Rocznik 2023	Chłodny początek sezonu z późnym pękaniem pąków, ale bardzo ciepła końcówka wegetacji przyspieszyła dojrzewanie. Rekordowo zdrowe owoce o świetnej koncentracji i balansie dzięki suchemu okresowi zbiorów. Zbiory 7.09-30.10. Wina o bardzo dobrej równowadze, czystej owocowości i solidnej strukturze.
Podawać z	• Pstrąg pieczony z cytryną i koperkiem • Szparagi z vinaigrette • Tarte tatin z jabłkami • Delikatny ramen z kurczakiem i limonką
Temp. serwowania	ok. 14°C
Dane techniczne	Alkohol: 12,2% obj., cukier resztkowy: 1,4 g/l, kwasowość ogólna: 9,18 g/l
Potencjał dojrzewania	do 10 lat

Winnica Kamil Barczentewicz
Dobre 95, 24-313 Wilków

↘ www.barczentewicz.pl
↘ sklep@barczentewicz.pl