

A narancs **OUVERTURE**

90% Chardonnay - 10% magyar őshonos válogatás
2017



**A chardonnay ragyogása találkozik a magyar bájjal - citrusfé-
lék és vulkanikus elegancia.**

Évjárat: 2017

Összetétel: 90% Chardonnay - 10% magyar őshonos válogatás

Typ: természetes bor

Termesztés: Bio-minősítés HU-ÖKO-02

Dülők: Badacsonytördemic és Nemesgulács

Érlelés: Nyíltan erjesztve a cefrén, kézzel zúzva - legalább 1 évig érlelve 500 literes tölgyfahordóban.

Sav: 5.1 g/l

Alkohol: 12.5%

pH: 3.72

Cukor: 0.5 g/l

Kiszerezés: 0.75 l palack

Szüret kezdetének időpontja: 2017.09.23

Palackozás: 2019.01.01

Íz és élvezet: Ragyogó, tiszta, erős narancssárga szín. Friss bergamott héj, friss levendula, konfitált narancs, egy csipetnyi karamell íz. Lédús, érett és meleg gyümölcsös árnyalatok, frissen strukturált, vulkanikus ásványossággal megtámogatott tannin. Élvezze az érlelt natúr sajtot ouverture-vel.

