

# *A narancs* **OUVERTURE**

90% Chardonnay - 10% magyar őshonos válogatás  
2018



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

**Évjárat:** 2018

**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 érlevélve 500 literes tölgyfahordóban.

**Sav:** 5.2 g/l

**Alkohol:** 12.5%

**pH:** 3.86

**Cukor:** 0.6 g/l

**Kiszerezés:** 0.75 l palack

**Szüret kezdetének időpontja:** 2018.09.22

**Palackozás:** 2020.07.24

**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.

