

CHARDONNAY Bagueri

Elegantna tekstura, izvrstno ravnotežje. Zmagovalec.

Videz, aroma in okus

Videz: globoko rumene barve z zlatim odtenkom.

Aroma: sortna aroma spominja na citrusne, zrele breskve, melono, maslo, vaniljo in lešnike. Dopolnjena z izraženo noto po kruhovi skorji.

Okus: bogat, a svež in hrustljav. Elegantna tekstura, izrazita zaznava mineralnosti. Odhod je dolg in žameten.

Sommelier priporočila

K hrani: jedi odločnega okusa na osnovi gob in tartufov, bogata morska hrana, pusto meso s kremnimi prelivami ter foie gras.

Temperatura serviranja: 10-12 °C.

Potencial staranja: do 10 let.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, JV

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 250 m

Vzgojna oblika: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4,000 - 5,000 trsov/ ha

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: ilovica in peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanje toplega morskega zraka in hladnih alpskih vetrov

Grozdje

Sorta: 100% Chardonnay

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija: 100 % v francoskih barrique sodčkih

Zorenje: 100% v francoskih barrique sodčkih, 9 mesecev »sur lie«

MLEČNO KISLINSKA FERMENTACIJA: delna

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2019 Vino Slovenija Gornja Radgona
2018 Chardonnay du Monde- Francija
2018 Galicija vitis- Poljska
2019 Chardonnay du Monde- Francija
2019 Galicija vitis- Poljska

Letnik vina

2015
2013
2013
2015
2015

Nagrada

Zlata medalja
Zlata medalja
Šampion
Srebrna medalja
Zlata medalja



Parametri

Letnik vina: 2015

Alkohol: 13,5 % vol.

Skupne kisline: 5,4 g/l
pH: 3,34
Ostaneek sladkorja: 3,5 g/l

Veljavno od: 05. 02. 2019