



Chardonnay 2016, SUR LIE, 0,75 l

Pozdní sběr – polosladké.

Víno zrálo šest měsíců na kvasnicích, za pravidelného míchání (technika batonáž).

Starobylá francouzská odrůda byla vysazena před více než padesáti lety ve viniční trati Molvy. Výjimečný genetický materiál v kombinaci s těžkou jílovitou půdou podhůří Bílých Karpat a šetrnou péčí vinohradníka dodává vínu jedinečnou harmonii chutí a vůní.

Datum sklizně: 27. 9. 2016

Cukernatost při sklizni: 23 °NM,

Obsah alkoholu: 11 %

Celkový obsah kyselin: 7,4 g/l ,

Zbytkový cukr: 43,9g/l

Bezcukerný extrakt 28,1 g/l.

Vhodné k archivaci při skladové teplotě do 12°C.