

hlade

Kozjak - Kamnica Chardonnay 2022

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Šober

Tla: Lapor prekrit s prstjo

Nadmorska višina: 500-525m

Alkohol: 13.45 vol. %

Titribilne kisline: 6,01 g/L

Ostanek sladkorja: 2,1 g/L

pH vrednost: 3,41

Starost trt: 23 let

Pridelek: 40hL/ha

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Kristalne, zlato rumene barve in goste teksture. Cvetica je intenzivna in uglajena. Note kuhanega rumenega jabolka, kutine, limonine skorje in rumene fige. Izstopi rumena vrtnica, slama in za njo divja meta. Arome vanilije, karamele, marcipana in praženih lešnikov nam nakazujejo, da je vino zoreno v hrastovih sodih. Nota pečenega maslenega testa nakazuje mlečnokislinski razkis in zorenje vina na finih drožeh. Okus je intenziven, mehak, z dobro inkorporiranim alkoholom. Okus je obenem svež in mineralen, kar ga dobro

VINIFIKACIJA

Stiskanje celega grozdja. Fermentacija poteka v leseni posodi. Vino zori v barrique in 500L sodih na grobih drožeh eno leto. Po stekleničenju še pol leta zori v kleti.

