



Teperberg Impression Sauvignon-Chardonnay

Cena brutto **129,00 zł**

Cena netto **104,88 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Wyraźne, bogate białe wino, które przenika w zapachy drewna, orzecha i wanilii z wybitnymi aromatami owoców cytrusowych. Pełny, intensywny i świeży smak, mocne wykończenie. Winogrona przybyły do winnicy we wczesnych godzinach porannych po mechanicznym zebraniu i natychmiast wprowadzono delikatną, szybką prasę w celu uzyskania wysokiej jakości białego musu. Po schłodzeniu należy je umieścić w izolowanym zbiorniku chłodzonym przez około 24 godziny, tak aby osad osadził się na dole, czysty sok jest przenoszony do innego zbiornika ze stali nierdzewnej, gdzie fermentacja odbywa się przez około dwa tygodnie w temperaturze 15 °. Po fermentacji wino jest przenoszone na nowe francuskie beczki dębowe do dojrzewania przez 4-6 miesięcy. Wino nie podlega fermentacji malolaktycznej, aby zachować ostre, świeże właściwości.

Szczep: Chardonnay
Zawartość alkoholu: 12,5%