



Teperberg Essence Chardonnay

Cena brutto **239,00 zł**

Cena netto **194,31 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Złożone i soczyste wino, które charakteryzuje się głębokim, czystym, złotym odcieniem. Występują aromaty grejfrutów, cytrusów, ananasa i tropikalnych owoców, które są równoważone zapachami miękkiego drewna, masła i orzechów. Tekstura wina jest miękka i okrągła.

Zawartość alkoholu: 14%

Proces produkcji:

Winorośli Chardonnay zebrano i przyprowadzono do winnicy we wczesnych godzinach porannych. Winogrona zostały natychmiast wyciśnięte delikatnie i szybko w celu uzyskania wysokiej jakości białego soku winogronowego. Ściśnięty sok winogronowy przeniesiono do schłodzonych zbiorników ze stali nierdzewnej, aby oddzielić czysty sok. Po procesie dekantacji dodano drożdże i rozpoczęto fermentację alkoholową w celu zachowania aromatów wina. Po trzech dniach fermentacji w zbiorniku, fermentujące wino Chardonnay zostało przeniesione do nowych francuskich beczek dębowych, aby zakończyć proces fermentacji i dojrzewania.

Po zakończeniu procesu fermentacji wino dojrzało stosując metodę "Sur Lie" przez 11 miesięcy w beczkach. Przez kilka pierwszych miesięcy wino było mieszane co tydzień według techniki battonów. Po okresie dojrzewania wino było butelkowane i nadal dojrzewało przed jego wypuszczeniem na rynek.