

Уайнмастърс Шардоне

Winemasters Chardonnay

Nederburg
EST. 1791

Произход

Държава	Южна Африка
Винен регион	Уестърн Кейп
Винарна	Нидърбърг

Технически данни

Сортов състав	Шардоне, Шенен Блан
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето, обрано на ръка и машинно, ферментира в съдове от неръждаема стомана при 15–16°C в продължение на 2–3 седмици. Част от виното преминава във френски дъб за довършване на ферментацията и отлежава върху фините утайки, а друга част остава без дъб.

Отлежаване

Около 8 месеца върху фините утайки във френски дъб; 10% от купажа остава без контакт с дъб.

Описание

Накратко

Гроздето е от най-добрите лозя във Филаделфия и Стеленбош, засадени в гранитни и пясъчникови почви, които дават естествена киселинност и свежест на виното.

Дегустационни бележки

Жив аромат на лимон и нектарина, допълнен от медена наситеност и свеж цитрусов щрих. На небце: свежо, копринено и добре балансирано.

Съчетание с храна

Тайландска и азиатска кухня, пушена съомга, риба на скара, кремообразни пасты, солени тарты и кыш.

Бележки

