

ΑΝΑΞ - CHARDONNAY



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Κ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

Τρύγος

2020

Ποικιλία

100% Chardonnay

Αμπελώνας

Στα Δεμέστιχα Αχαΐας σε υψόμετρο 750 - 900 μέτρων. Έδαφος αμυοαργιλώδες ασβεστούχο και παραγωγή που κυμαίνεται στα 900 κιλά στο στρέμμα.

Οινοποίηση

Οινοποίηση και ωρίμανση εξ ολοκλήρου σε δρύινα βαρέλια 225 lt, 15% νέα, 45% δεύτερη χρήση και 40% τρίτη χρήση. Το κρασί παραμένει στο βαρέλι 8 μήνες με τις οινολάσπες πριν την εμφιάλωση για να αναπτύξει μια ζεστή, κρεμώδη πολυπλοκότητα.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χαρακτηρίζεται από κίτρινο λαμπερό χρώμα και αρώματα αποξηραμένων φρούτων (ανανάς, μπανάνα, αχλάδι), βανίλιας, καραμέλας βουτύρου, φουντουκιού, αμυγδάλου. Στο στόμα είναι λιπαρό, γεμάτο και στο τελείωμα μια γλύκα που σβήνει αργά σε συνδυασμό με την οξύτητα που του προσδίδει ζωντάνια.

Ιδανικό ταίριασμα

Συνδυάζεται με λιπαρά ψάρια στα κάρβουνα, στο φούρνο ή καπνιστά, με λευκά κρέατα που συνοδεύονται με λευκές σάλτσες, ποικιλίες λιπαρών τυριών, ζυμαρικά με σάλτσες που βασίζονται στο σκόρδο και στο βούτυρο. Εφόσον συντηρηθεί σωστά πίνεται για τα επόμενα 7 χρόνια. Σερβίρεται στους 12 - 14°C.



