

# Chardonnay Cru Selection

2009



## Značilnosti in opis vina

Chardonnay ni aromatična sorta grozdja. Je nekaj posebnega, saj daje privlačna vina tako na hladnejših kot toplejših legah. V našem vinu, ki ga zaznamuje značilna lapornata briška prst - opoka in prijazno zmerno mediteransko podnebje, so lepo izražene tudi mineralne zaznave, ki jih delno lahko pripisujemo načinu predelave. Globoka rumena barva, z zlatim odtenkom napoveduje bogato suho vino z nevsiljivim in lepo vkomponiranim izredno nežnim vonjem vanilije in različnih tropskih zaznav - v ospredju sta melona in guava, ki sčasoma počasi preraščata v za chardonnay značilen vonj različnih začimb. Pripisujemo mu značilnosti, kot so elegantna tekstura, okroglost, atraktivnost, izvrstno ravnotežje med polnim telesom, alkoholom in svežino. Izrazita zaznavnost mineralnosti je posledica načina predelave. Je velikan z neopisljivo eleganco, harmonijo, neverjetno všečno svežino in odličnim potencialom staranja.

## K hrani

Vino s tako polnim telesom, kot je chardonnay Selekcija, lahko mirno priporočamo k jedem, ki so bogate na okusu. To so lahko srednje začinjene jedi na bazi gob, školjk in tartufov (testenine, rižote, njoki ali polenta), bogata morska hrana in pusto nemastno meso (raca, jagnjetina, perutnina), prelito z različnimi zeliščnimi ali bogatimi kremnimi prelivami, ter foie gras.

## Potencial staranja

Primeren za pitje, z odličnim potencialom staranja nad petnajst let.

**Sorta grozdja:** chardonnay

**Vinorodni okoliš:** Brda-Slovenija

**Vinogradi:** Jordano, Plešivo

**Starost vinogradov:** 22 - 45 let

**Nadmorska višina vinogradov:** 150-250 m

**Lega vinogradov:** jug-zahod/jug-vzhod

**Sestava tal:** lapor, skrilavec in peščenjak (fliš ali opoka)

**Trgatev:** ročna - selekcioniranje grozdja, sredina septembra

**Vinifikacija:** klasična (tradicionalna), vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) 7-8 dni v 4.000-litrskih konusno oblikovanih hrastovih posodah (tino)

**Zorenje:** 12 mesecev v 4.000-litrskih konusno oblikovanih hrastovih posodah in 18 mesecev v klasičnih francoskih 225-litrskih sodih (barrique)

**Zorenje v steklenici:** najmanj 6 mesecev

**Vsebnost alkohola:** 14,5% vol

**Skupna kislina:** 4,9 g/l

**Velikost steklenice:** 0,75 l

**Stekleničeno:** 2.666 steklenic 0,75 l

**Temperatura za serviranje:** 12-14 °C