

Enate Chardonnay 234 2022



Lys strågul farge med noe grønnskjær. Aromatisk duft av friske, grønne epler, pære, noe tropisk frukt og noe mineralitet. Fyldig vin med en flott fruktkonsentrasjon, frisk stil og en lang, rund ettersmak.



100% Chardonnay



Håndplukkede druer fra plot nr 234 i Enatedalen. Druene presses nennsomt med pneumatisk presse og ligger med skallkontakt i 5 timer på 10 grader. Videre gjæres mosten i ståltanker på 15 grader.



Vinen modnes noen måneder på bunnfallet i ståltanker før tapping.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

5874601

Produsent	Type	Land	District
Bodegas Enate	Hvitvin	Spania	Aragon
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
4,0	4,9	75 cl	6