



# by COLLECTION BURGOZONE



## Шардоне барик

**Гроздобер:** Ръчно бране и инспекция на сортираща лента

**Сорт:** Шардоне

**Добив:** 18-20 хл/ха

**Регион:** ЗГУ Защитено географско указание  
Дунавска равнина

**Произход:** Собствени лозя, Оряхово,  
България

**Обем:** 0.75 л

**Винификация:** Ферментация във френски бъчви. Отлежаване върху финни утайки за период не по малък от 5 месеца

**Цвят:** Златист цвят с жълт блясък

**Аромат:** Атрактивен нос на зелени плодове, костилкови плодове с акцент на кокосови орехи и сушени смокини. Ароматът е добре допълнен с нотки на цитруси и ананас

**Вкус:** Богат вкус с мека структура, приятна свежест на червени и костилкови плодове и хармонично завършване с нотки на печени ядки, пролетен мед и ванилия

**Температура на сервиране:** 10-12 °C

**Съчетание с храна:** Като аперитив, скариди, миди, омари и стриди, гъши дроб и сирене

### Награди:

