



## Chardonnay 2017

Pannon oltalom alatt álló száraz  
fehérbor.

Illatában meghatározó édes citrusos, érett aromák, mangó és banán, őszibarackkal kiegészülve. Ízében a zamatok gyümölcsangúlyosan köszönnek vissza némi citromfű és kapor kíséretében. Szép egyensúlyú bor, melyet gazdag ízvilág, közepesenél nagyobb test és a reduktív borok frissessége jellemez.

In its nose: ripe aromas with sweet citrus, mango, banana with peach. In its taste the gusts are reflected with some lemongrass and dill. A wine with nice balance characterized by rich aromas, medium body and the freshness of reductive wines.

**Szőlőfajta:** Chardonnay

**Szüret:** augusztus-szeptember

**Borkészítés:** Reduktív tartályokban,  
szabályzott hőmérsékleten erjesztve készült.

**Analitika:**

**Alkohol:** 12,0 % V/V

**Sav-tartalom:** 6,0 g/L

**Cukortartalom:** 1,1 g/ L

**Cukormentes extrakt:** 21,3 g/L

**Fogyasztási hőmérséklet:** 10-12 °C

**Palack kód:** 5 999 559 890 253

**Gyűjtő kód:** 5 999 559 895 258

Csillagvölgy Pincészet Kft.

7773-Viillány, 061/27. hrsz., Tel.:72/492-413,Fax.:72/592-007, [info@csillag-volgy.hu](mailto:info@csillag-volgy.hu),  
[www.csillag-volgy.hu](http://www.csillag-volgy.hu), [www.facebook.com/gereschubert](https://www.facebook.com/gereschubert)