

Chardonnay

— Οίνος Λευκός Ξηρός

Ποικιλιακή σύνθεση: Chardonnay 100%

Προέλευση: ΠΓΕ Κως

Απόδοση αμπελιού – έδαφος: 800 κιλά ανά στρέμμα - Μέσης σύστασης αμμοπηλωδές και αργιλλοπηλωδες.

Μέθοδος οινοποίησης: Κρυσταλλοποίηση και ζύμωση για 3 μήνες. Σε καινούργια δρύινα βαρέλια με τις οινολάσπες του.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα χρυσοπράσινο, λαμπερό με πληθωρικά αρώματα τροπικών φρούτων και νότες μελιού σε φόντο βανίλιας.

Αρμονία εδεσμάτων: Δένει αρμονικά με ψητά ψάρια, σολομό και λευκά κρέατα.

Πίνεται στους 8 -10ο °C

Grape Variety: Chardonnay 100% **Origin:** Kos Island

Yield – soil: 8000 Kg /ha –sandy Clay

Vinification Method: Cold maceration and fermentation for 3 months in new oak barrels “sur lies”

Characteristics: Bright golden –green color with rich aromas of tropical fruits an notes of honey against a vanilla backdrop.

Goes Well With: Grilled oil fish , salmon and white meats

Enjoy it at 8-10 °C

Rebsorte : Chardonnay 100 %

Herkunft: Geschützte Geographische Angabe Kos

Ertrag - Boden: 800 kg pro Hektar - Mittelsandiger

Lehm- und Tonboden. **Methode der Weinbereitung:**

Kaltextraktion und Gärung für 3 Monate. In neuen

Eichenfässern mit seinem Weintrub. **Organoleptische**

Eigenschaften: Goldgrüne Farbe, hell mit reichen

Aromentropischer Früchte und Honignoten auf

Vanille-Hintergrund.

Passt zu Gerichten: Gut zu gegrilltem Fisch, Lachs und hellem Fleisch.

Genießen Sie ihn bei 8-10°C



ΧΡΥΣΟ ΣΤΟ ΒΕΡΟΛΙΝΟ
2019, 2020



ΧΡΥΣΟ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ
2021

