

# PHANT CHARDONNAY

**HOW**  
House of Wine



## Region

Vinice se nachází v úrodné oblasti Paarl, na úbočí nádherného pohoří Drakenstein. Hrozny, které jsou vystaveny prudkému africkému slunci, jsou neustále ochlazovány vánkem, který přichází od Atlantického oceánu. Vytrvalý chladný vánek zpomaluje dozrávání hroznů, což je velmi důležité pro dosažení plné zralosti a tím skvělé kvality stejně jako u ostatních vín značky Phant.

## Popis

Jemné citrusové příchutě a bohatá krémová textura vzniká prodlouženou dobou kvašení a perfektně doplňuje tóny čerstvého jablka a medu; dobře vyvážená výsledná struktura.

## Styl

Suché bílé víno.

## Odrůda

100% Chardonnay

## Vinifikace

Hrozny byly sklizeny ručně na konci ledna při dosažení optimální zralosti, poté odstopkovány a jemně rozmačkány. Fermentace za studena probíhá v kvasných nádobách z nerezové oceli pro udržení čerstvosti. Prodloužená doba kvašení zajišťuje jemnou, dobře vyváženou komplexnost.

Víno není určené k archivaci.

## Párování s jídlem

Caesar Salát s kuřecím masem nebo krevetami, smažený vepřový řízek, pečené kuře s bramborami, grilovaný pstruh nebo kuřecí rizoto.

## Analýza/Rozbor:

Alkohol: 13,5 %

Zbytkový cukr: 1,6 g/l

Kyselinka: 6 g/l