



HOW
House of Wine

Phant - Chardonnay

Značka	PHANT - registrovaná značka společnosti House of Wine
Region	Western Cape
Odrůda	100% Chardonnay
Ročník	2013
Vinař	Carla Herbst
Datum sklizně	Duben 2013
Zrání	
Doporučená doba konzumace	2014 - 2017 *
Alkohol	13,70 %
Zbytkový cukr	1,6 g / l
Kyselinka	6 g / l
Cukernatost při sběru	22,2 Brix
Styl	Suché bílé víno.
Výnosnost	7-8 t / ha
Popis	Jemné citrusové příchutě a bohatá krémová textura vzniká prodlouženou dobou kvašení a perfektně doplňuje tóny čerstvého jablka a medu; dobře vyvážená výsledná struktura.
Vinifikace	Hrozny byly sklizeny ručně na konci ledna při dosažení optimální zralosti, poté odstokovány a jemně rozmačkány. Fermentace za studena probíhá v kvasných nádobách z nerezové oceli pro udržení čerstvosti. Prodloužená doba kvašení zajišťuje jemnou, dobře vyváženou komplexnost.
Párování	Caesar Salát s kuřecím masem nebo krevetami, smažený vepřový řízek, pečené kuře s bramborami, grilovaný pstruh nebo kuřecí rizoto.

* Termín "doporučená doba konzumace" byl zaveden, aby pomohl milovníkům vína v orientaci při nákupu archivních vín. Vína otevřená později nejsou v žádném případě zkažená, pouze podle našich odborných znalostí doporučujeme konzumaci před tímto datem, kdy vína dosahují optimální zralosti.