

# Chardonnay BARRIQUE SUNSET, ročník 2024, 0,75l



## KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

biele, suché

Víno s obsahom histamínu < 0,25 mg/l

## ODRODA:

Chardonnay 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

MANDARINKOVÁ KÔRA, MASLOVÁ BRIOŠKA,  
NOBLESÁ,VANILKA

Štýl vína vás zaujme už na prvý pohľad svojou krásnou, sýto zlatistou farbou. Vôňa je intenzívne ovocná s jemnými tónmi mandarínkovej kôry. Už pri prvom ochutnaní prezrádza zrenie v dubových sudoch. Chuť je plná a bohatá, s tónmi toastu, maslovej briošky a vanilky, ktoré dopĺňa výrazná a dlhotrvajúca dochuť.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

kačacie mäso – teľacie mäso – tuniak

## SERVIS VÍNA:

pri teplote 12 - 14 °C v kalichoch mierne uzavretého  
tulipánu s objemom 450 – 500 ml

## FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

3 - 5 rokov

|                                     |                                               |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Vinohradnícka oblasť                | Nitrianska                                    |
| Vinohradnícky rajón                 | Vrábeľský                                     |
| Vinohradnícka obec                  | Tajná                                         |
| Vinohradnícky hon – vinohrad        | Sari                                          |
| Rok výsadby vinohradu               | 2011                                          |
| Pôda                                | stredne ťažká, hlinitá,<br>miestami kamenistá |
| Dátum zberu hrozna:                 | 5.9.2024                                      |
| Cukornatosť [°NM]                   | 23,5                                          |
| Alkohol [% obj.]                    | 14,0                                          |
| Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ] | 2,4                                           |
| Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]  | 6,3                                           |
| Typ fľaše                           | Burgundská                                    |
| Uzáver                              | korok                                         |
| Výrobná dávka                       | L26-2024                                      |

## DENNÍK VINÁRA:

Hrozno na výrobu tohto vína sa oberalo v našom vinohrade Sari dňa 5.9.2024. Cukornatosť hrozna pri zbere bola na úrovni 23,5 °NM. Po spracovaní hrozna a prekvasení muštu sa víno stočilo a následne putovalo do 300 l francúzskych barikových sudov Seguin Moreau, z ktorých tretina bola úplne nová. Počas nasledujúcich 12 mesiacov víno trpezlivo zrelo, pravidelne sme ho kontrolovali a dolievali. Po uplynutí tejto doby sa víno stočilo zo sudov, prešlo čírením a filtráciou až napokon bolo naflašované.



# Chardonnay BARRIQUE SUNSET, vintage 2024, 0,75l



## CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia

white, dry

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

## VARIETY:

Chardonnay 100 %

## WINE DESCRIPTION:

TANGERINE PEEL, BUTTERY BRIOCHE, NOBLE CHARACTER, VANILLA

The style of this wine captures your attention at first glance with its beautiful, deep golden color. The aroma is intensely fruity, with delicate notes of tangerine peel. From the very first sip, it reveals maturation in oak barrels. The palate is full and rich, featuring notes of toast, buttery brioche, and vanilla, complemented by a pronounced and long-lasting finish.

## FOOD PAIRING:

duck meat – veal – tuna

## WINE SERVICE:

at a temperature of 12 - 14 °C in slightly closed tulip glasses with a volume of 450 - 500 ml

## BOTTLE MATURITY:

3 - 5 years

|                                     |                                           |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| Viticultural area                   | Nitrianska                                |
| Vineyard district                   | Vrábel'ský                                |
| Vineyard village                    | Tajná                                     |
| Vineyard hunt                       | Sari                                      |
| Year of planting the vineyard       | 2011                                      |
| Soil                                | Medium heavy, clay-sandy, sometimes stony |
| Grape harvest date                  | 5.9.2024                                  |
| Sugar [°NM]                         | 23,5                                      |
| Alcohol [% obj.]                    | 14,0                                      |
| Residual sugar [g.l <sup>-1</sup> ] | 2,4                                       |
| Acid [g.l <sup>-1</sup> ]           | 6,3                                       |
| Bottle type                         | Burgundy                                  |
| Cap                                 | cork                                      |
| Production batch                    | L26-2024                                  |

## WINE DIARY:

The grapes used to produce this wine were harvested from our Sari vineyard on September 5, 2024. The sugar content of the grapes at harvest reached 23.5 °NM. After processing the grapes and fermenting the must, the wine was racked and transferred into 300-liter French oak barrique barrels from Seguin Moreau, one-third of which were brand new. Over the following 12 months, the wine matured patiently while being regularly monitored and topped up. After this aging period, the wine was removed from the barrels, clarified, filtered, and finally bottled.

