



BADGERS CREEK CHARDONNAY SEMILION

השילוב שבין הטעם הפירותי המלא של ענבי שרדונה לטעם ההדרים של ענבי סמיון יוצרים את טעמו הייחודי של Creek Badgers שרדונה סמיון. הענבים גדלים בדרום אוסטרליה, נבצרים בשעות החשיכה, ומשם עוברים לתהליך יצור בטמפרטורה של 15 מעלות צלזיוס. את היין מתסיסים בטמפרטורה קרה גם כן ומיישנים בחביות עץ אלון.



צבע: זהב צלול עם גוונים ירוקים.
 ארומה: פירות הדר עם מעט וניל.
 טעם: מאוזן, עגול ומלא. בעל חמימות וטעמי פירות.
 מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה 8 - 10 מעלות צלזיוס, לצד מנות עוף, מאכלים מן הים, סלטים ופירות.

אחוז כוהל: 12.5%.
 נפח: 750 מ"ל.