

THAYA

Chardonnay 2022 - APRI



Batch: CH/2219

Our vineyards lie in the wine sub-region of Znojmo, South Moravia, Czech Republic, typical for its full-bodied and fresh wines.

The ideal natural and climatic conditions are due to many factors, one of which is the river Thaya, which with its thermoregulatory influence together with the cold winds from the Bohemian-Moravian Highlands gives the local wines an unmistakable spicy taste and fullness.

Sunny days alternate with cold nights in our vineyards. As a result, the grapes ripen more slowly, but retain their aromas and achieve high quality. Thanks to the granitic subsoil and loess with a mixture of calcareous clay are all our varieties particularly outstanding

Tasting notes: The highest range of wines in our winery. The wine has a fine golden colour. The aromatics are very complex and sophisticated. There is a character of candied pineapple, meadow flowers and violets. The flavour is dominated mainly by notes of ripe yellow fruit and a strong minerality. The wine has a long and elegant finish. The grapes come from our oldest 35-year-old vineyards.

Winemaking: The spontaneously fermented wine and aged for 14 months in oak barrels, then 4 months in stainless steel tank and then 8 months in bottle. A typical Burgundian-style Chardonnay production method

Brix at harvest (average): 22.7 °Brix

Alcohol: 13,0%

Residual Sugar: 2,6 g/l

T.A.: 6,1 g/L

pH: 3,25

Final blend: 100%

Enjoy: now or hold up to 10 years

Vineyard: Hnánice- U Chlupa, granite soil

THAYA





THAYA Chardonnay Apri

Chardonnay 2022 - APRI

Nos vignobles se situent dans la sous-région viticole de Znojmo, en Moravie du Sud, en République tchèque, réputée pour ses vins riches et frais.

Les conditions naturelles et climatiques idéales sont dues à plusieurs facteurs, dont la rivière Thaya, qui, grâce à son influence thermorégulatrice, associée aux vents froids des Hautes Terres Bohémo-Moraves, confère aux vins locaux un goût épicé et une plénitude inimitables.

Dans nos vignobles, les journées ensoleillées alternent avec des nuits fraîches. Ainsi, les raisins mûrissent plus lentement, mais conservent leurs arômes et atteignent une grande qualité. Grâce au sous-sol granitique et au loess avec un mélange d'argile calcaire, toutes nos variétés se distinguent particulièrement.

Notes de dégustation : La gamme la plus élevée de nos vins. Ce vin arbore une belle couleur dorée. Son arôme est très complexe et sophistiqué. On y retrouve des notes d'ananas confit, de fleurs des prés et de violettes. En bouche, ce sont principalement des notes de fruits jaunes mûrs et une forte minéralité qui dominent. Le vin a une finale longue et élégante. Les raisins proviennent de nos plus vieux vignobles, âgés de 35 ans.

Vinification : Vin fermenté spontanément et vieilli pendant 14 mois en fûts de chêne, puis 4 mois en cuve inox et enfin 8 mois en bouteille. Une méthode de production typique du Chardonnay de style bourguignon.

Brix à la récolte (moyenne) : 22,7 °Brix

Alcool : 13,0%

Sucre résiduel : 2,6 g/l

Acidité totale : 6,1 g/L

pH : 3,25

Assemblage final : 100%

Dégustation : maintenant ou peut se garder jusqu'à 10 ans

Vignoble : Hnánice - U Chlupa, sol granitique

