

REBULA selection

Sortni sestav: Rebula

Pridelava: ročna trgitev biodinamično pridelanega grozdja z selekcijo grozdov v vinogradu. Pecljanje in tedenska maceracija grozdne drozge. Blago stiskanje in spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami v velikih sodih. Spontan biološki razkis. Vino zori eno leto na lastnih drožeh v velikih sodih. Stekleničeno brez filtracije z minimalnim dodatkom žvepla..

Opis vina: : Barva je zlato rumena. Vonj je intenziven, fin. Na nos prepoznamo kompleksnost in preplet arom suhega cvetja, začimb in mediteranskih dišavnic, suhega in zrelega sadja ter medu. Elegantno vino nežnega telesa. Izrazito mineralno v pookusu s prijetno svežino.



Priporočena temperatura serviranja: 8–12 °C

Letnik: 2022

Datum stekleničenja: 13.3.2024

Količina steklenic: 3400

Alkoholna stopnja: 12,41 % vol.

Reducirajoči sladkor: 0,2 g/l

Skupna kislina: 4,60 g/l

Hlapna kislina: 0,69 g/l

Prosto SO₂: 27 mg/l

Skupno SO₂: 73 mg/l

PH:3,52

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l

GUERRILLA
vina/wines