

Rebula Cru Selection

2006



Značilnosti in opis vina

Barva je jantarna in živahna. Vonj je intenziven, trajen in kompleksen (popečen kruh, začimbe, suho sadje, lešniki, jabolka, med, kutina ...). Okus je skoraj zemeljski, izjemno mineralen - značilen za to sorto, predelano s postopkom podaljšane maceracije. Tanini so zaznavni, lepo vkomponirani v elegantno strukturo telesa. Vino ima značilno zaznavno rustikalno noto. Po okus je dolg in prijeten. Kljub podaljšani maceraciji in zorjenju v različnih lesenih posodah iz vina govori grozdje.

K hrani

Mesne predjedi in različne juhe (npr. kremne - gobove, zelenjavne), različno pripravljene tako morske kot sladkovodne ribe (soške postrvi), losos. Vino lahko družimo tudi z glavnimi jedmi na bazi tartufov in s svežimi, ne pikantnimi siri.

Potencial staranja

Primerno za pitje, z odličnim potencialom staranja vsaj deset let.

Sorta grozdja: rebula

Vinorodni okoliš: Brda-Slovenija

Vinogradi: Medana, Breg

Starost vinogradov: 49-56 let

Nadmorska višina vinogradov: 200-250 m

Lega vinogradov: sever-zahod

Sestava tal: lapor, skrilavec in peščenjak (fliš ali opoka)

Trgatev: ročna, selekcioniranje grozdja - začetek oktobra

Vinifikacija:

vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 3000-litrski leseni konusno oblikovani hrastovi posodi (tino) brez dodatka selekcioniranih kvasovk, po 6 dneh vino odstranimo od tropin

Zorenje: 18 mesecev v 500-litrskih hrastovih sodih (tono)

Zorenje v steklenici: najmanj 6 mesecev

Vsebnost alkohola: 13,0% vol

Skupna kislina: 4,7 g/l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 3.333 steklenic 0,75 l v septembru, brez čiščenja in filtracije

Temperatura za serviranje: 15 °C