



LAŠKI RIZLING

2017

Vol. alkohola: **14,0%**
 Kislina: **5,2 g/l**
 Ostanek sladkorja: **2,9 g/l**
 Popiti med: **2018 in 2023**
 Starost trt: **35 let**
 Vrsta zamaška: **Pluta**
 Datum trganja: **17.9.2017**
 Datum polnjenja: **28.8.2018**
 Velikosti steklenic: **0,75 l**

Cvetico sprva zaznamujeta rumena hruška in tobak, postopoma se v aromi razkrije še eleganca pridelave v velikem lesenem sodu. Okus karamelnega bonbona in precej rumene hruške. Zaradi apnenčaste mineralnosti, značilne za lapor, in čvrste kislinske strukture, je vino zelo pitno.

Thomas Schabl, Sommelier

Posebnosti pridelave

48-urna maceracija je iz jagodnih kožic izločila tanine, ki vinu dajejo čudovito eleganco. Po stiskanju je spontana fermentacija potekala v rabljenem lesenem sodu, v katerem je vino zrelo deset mesecev.



Štajerska Slovenija
Okoliš
.....
Slovenija
Država



pozna sorta, ki zahteva zračne in tople lege, grozd je valjaste oblike, s prigrizdi, jagode so majhne in okrogle



muljasta ilovica in lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



južna gričevnata lega



48-urna maceracija nepepljanega grozdja, spontana fermentacija, deset mesecev zorenja v rabljenih 300-litrskih lesenih sodih in dvomesečna stabilizacija v posodi iz nerjavnega jekla. Nefiltrirano, brez uporabe bistril in čistil



poda se k zajcu, saltimbocci, hrustljavi pečenki, zvest spremljevalec krepko začinjenih jedi