



IGLIČ

FURMINT 2016

Vol. alkohola:	13,0 %
Kislina:	6,72 g/l
Ostanek sladkorja:	2,2 g/l
PH vrednost:	3,19
Popiti med:	2019 in 2028
Starost trt:	60% 10 let, 40% 35 let
Vrsta zamaška:	Pluta
Datum trgiranja:	26.9.2016
Datum polnjenja:	17.12.2018
Velikosti steklenic:	0,75 l, 1,5 l, 3 l in 5,0 l

Aromatično-mineralen vonj po sušenih zeliščih in skorji belega kruha, s katerim se ne prepletajo le agrumi, temveč tudi zelena melona in olupki kumare. V ustih se najprej občuti kanček cvetličnega medu, zatem obilica živahnosti in svežine. V finalu slanost in citrone.

Arno Bergler, WeinErleben

Posebnosti porekla

Iglič je vinograd na slemenu griča, z južno usmerjenimi terasami na laporju. Del parcele smo zasadili z odličnimi trtami furminta (šipona). Preostale priletne, vendar še zmeraj zelo živahne trte smo na zeleno precepili. Veter, ki piha čez greben, podpira zorenje, saj hitro posuši občutljive jagode.



Iglič
Lega

Gorca
Kraj

Štajerska Slovenija
Okoliš



šipon je pozna sorta z velikimi listi z značilno kosmato spodnjo stranjo, nezbiti grozdi z velikimi zelenkasto-rumenimi jagodami



muljasta ilovica in lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



na vrhu griča, z južno usmerjenimi terasami



spontana fermentacija, 18 mesecev zorenja v velikem rabljenem lesenem sodu, osem dodatnih mesecev v nerjaveči posodi, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril



vsestransko uporabno vino, tekne k lahkim ribjim jedem, surovi ribi in k jedem z veliko zelišči



IGLIČ

FURMINT 2015

Vol. alkohola:	13,5 %
Kislina:	6,69 g/l
Ostanek sladkorja:	1,1 g/l
Popiti med:	2018 in 2027
Starost trt:	60 % 10 let, 40 % 35 let
Vrsta zamaška:	Pluta
Datum trgiranja:	29.9.2015
Datum polnjenja:	26.2.2018
Velikosti steklenic:	0,75 l in 1,5 l



Iglič
Lega

Gorca
Kraj

Štajerska Slovenija
Okoliš

Globok aromatični profil, svež in živahen: aromatični jabolčni krhliji, limonina lupina in zelena melona, v ustih zeliščno, okus zelenega čaja, odlična struktura s privlačnim pookusom.

Arno Bergler, WeinErleben

Posebnosti porekla

Iglič je vinograd na slemenu griča, z južno usmerjenimi terasami na laporju. Del parcele smo zasadili z odličnimi trtami furminta (šipona). Preostale priletne, vendar še zmeraj zelo živahne trte smo na zeleno precepili. Veter, ki piha čez greben, podpira zorenje, saj hitro posuši občutljive jagode.



šipon je pozna sorta z velikimi listi z značilno kosmato spodnjo stranjo, nezbiti grozdi z velikimi zelenkasto-rumenimi jagodami



muljasta ilovica in lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



na vrhu griča, z južno usmerjenimi terasami



spontana fermentacija, 18 mesecev zorenja v velikem rabljenem lesenem sodu, osem dodatnih mesecev v nerjaveči posodi, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril



vsestransko uporabno vino, tekne k lahkim ribjim jedem, surovi ribi in k jedem z veliko zelišči