



COLLES

SAUVIGNON BLANC 2017

Vol. alkohola:	13,5%
Kislina:	6,35 g/l
Ostanek sladkorja:	1,7 g/l
PH vrednost:	3,19
Popiti med:	2019 in 2028
Starost trt:	12 let
Vrsta zamaška:	Pluta
Datum trganja:	13.9.2017
Datum polnjenja:	5.5.2019
Velikosti steklenic:	0,75 l, 1,5 l in 3 l

Sijajna svetlo rumena barva z zelenimi odsevi. Uvod napravita kivi in hladen dim, čez čas jima sledita nektarina in beli ribez. Zelo večplastno vino se poigrava s svojo prefinjenostjo, okus je preplet arom rumene in zelene barve. Bogatega in zelo elegantnega telesa z dotikom ekstraktne sladkosti. Privlačna kislina s sočnim pookusom.

Thomas Schabl, diplomiran sommelier

Posebnosti porekla

Proti jugu usmerjena parcela »colles« je naš najbolj strm vinograd. Zaradi tanke plasti živice trte koreninijo neposredno v laporju. Da bi se korenine lažje prebile skozi kamnita tla, smo jih posadili v približno 50 centimetrov globoke luknje, ki smo jih izdoblili z zemeljskim vrtalnikom in jih napolnili z hranljivim organskim humusom.



Colles
Legra

Gorca
Kraj

Štajerska Slovenija
Okoliš



majhni listi, gosta olistanost, majhne kompaktne jagode valjaste oblike in izrazitega okusa



lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



južna gričevnata lega



spontana fermentacija, dvanajst mesecev zorjenja v velikem rabljenem lesenem sodu, naknadnih šest mesecev v posodi iz nerjavnega jekla, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril



vsestransko vino, ki se poda k sladkovodnim ribam, rižotam, jedem s šparglji in gobami



COLLES

SAUVIGNON BLANC 2016

- Vol. alkohola: **14,0 %**
- Kislina: **6,14 g/l**
- Ostanek sladkorja: **5,0 g/l**
- Popiti med: **2018 in 2027**
- Starost trt: **11 let**
- Vrsta zamaška: **Pluta**
- Datum trgiranja: **7.9.2016**
- Datum polnjenja: **2.4.2018**
- Velikosti steklenic: **0,75 l, 1,5 l in 3 l**

Vztrajne, zeliščne arome. Hladno delujočo cvetico spremljajo arome limonine lupine in zelenih oljk, belega ribeza in travniških zelišč. V ustih izrazito zemeljsko-mineralno, obstojno.

Arno Bergler, WeinErleben

Posebnosti porekla

Proti jugu usmerjena parcela »colles« je naš najbolj strm vinograd. Zaradi tanke plasti živice trte koreninijo neposredno v laporju. Da bi se korenine lažje prebile skozi kamnita tla, smo jih posadili v približno 50 centimetrov globoke luknje, ki smo jih izdoblili z zemeljskim vrtalnikom in jih napolnili z hranljivim organskim humusom.



Colles
Lega

Gorca
Kraj

Štajerska Slovenija
Okoliš



majhni listi, gosta olistanost, majhne kompaktne jagode valjaste oblike in izrazitega okusa



lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



južna gričevnata lega



spontana fermentacija, dvanajst mesecev zorjenja v velikem rabljenem lesenem sodu, naknadnih šest mesecev v posodi iz nerjavnega jekla, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril



vsestransko vino, ki se poda k sladkovodnim ribam, rižotam, jedem s šparglji in gobami