



HALOZE

BLANC 2018

Vol. alkohola:	12,5%
Kislina:	6,5 g/l
Ostane sladkorja:	2,0 g/l
PH vrednost:	3,17
Popiti med:	2019 in 2026
Starost trt:	od 10 do 45 Jahre
Vrsta zamaška:	Pluta
Datum trgiranja:	6.9. in 28.9.2018
Datum polnjenja:	4.7.2019
Velikosti steklenic:	0,75 l in 1,5 l

Apneno-dimljena cvetica, nekaj pečkatega sadja in zelenih arom. Agrumi in zeliščni čaj. V ustih je močno zaznavna zadržana primarna sadna aroma. Slankast. Prijetno kislinsko poigravanje, zaradi katere vino sije kot solist kakor tudi kot spremljevalec hrane. Zelo živahen in bogat pookus.

Thomas Schabl, diplomiran sommelier

Posebnosti porekla

Rastišče vinorodnega podokoliša Haloze zaznamuje pretežno apnenčasti lapor, ki se v vinu odraža z močno, a hkrati prefinjeno in ne preveč bohotno strukturo. Haloze Blanc smo pridelali 100 % na terasah.



Haloze
Podokoliš

Štajerska Slovenija
Okoliš

Slovenija
Država



značilna haloška zvrst:
40% šipon, 40 % sauvignon blanc,
20 % laški rizling



Lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



južna gričevnata lega



spontana fermentacija,
zorenje v velikih lesenih sodih,
brez uporabe bistril in čistil



odlično se poda k ribam, morskim
sadežem, teletini in perutnini



HALOZE

BLANC 2017

Vol. alkohola: **13,5 %**
 Kislina: **6,36 g/l**
 Ostanek sladkorja: **2,0 g/l**
 Popiti med: **2018 in 2025**
 Starost trt: **od 10 do 45 Jahre**
 Vrsta zamaška: **Pluta**
 Datum trganja: **4.9. in 10.10.2017**
 Datum polnjenja: **25.4.2018**
 Velikosti steklenic: **0,75 l in 1,5 l**

Krasna, igriva začimbna cvetica. V ospredju so zeliščne note, rdeče, kiselkasto jabolko, zelena limonina lupina. V ustih živahno in privlačno, obstojna zelena začimbnost, zadržano sadnost naglasi prijetna svežina kisline.

Arno Bergler, WeinErleben

Posebnosti porekla

Rastišče vinorodnega podkoliša Haloze zaznamuje pretežno apnenčasti lapor, ki se v vinu odraža z močno, a hkrati prefinjeno in ne preveč bohotno strukturo. Haloze Blanc smo pridelali 100 % na terasah.



Haloze
Podkoliš

Štajerska Slovenija
Okoliš

Slovenija
Država



značilna haloška zvrst:
40% šipon, 20 % sauvignon blanc,
40 % laški rizling



Lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



južna gričevnata lega



spontana fermentacija, zorenje v velikih lesenih sodih, nefiltrirano, brez uporabe bistril in čistil



odlično se poda k ribam, morskim sadežem, teletini in perutnini