



# RENSKI RIZLING

2018

Vol. alkohola:	<b>13,0 %</b>
Kislina:	<b>5,92 g/l</b>
Ostanek sladkorja:	<b>3,2 g/l</b>
PH vrednost:	<b>3,29</b>
Popiti med:	<b>2019 in 2030</b>
Starost trt:	<b>45 let</b>
Vrsta zamaška:	<b>Pluta</b>
Datum trganja:	<b>5.10.2018</b>
Datum polnjenja:	<b>30.7.2019</b>
Velikosti steklenic:	<b>0,75 l</b>



Za uvod tropsko sadje in dimljena začimbnost. Medena melona in kumkvat. Neposredno in nesramno sočno v ustih. Fina kislina mu zagotavlja lahkotnost in pitnost. Breskev in nežna sladkost ekstrakta. Slano-kredastega telesa z dolgim in živahnim pookusom. Ima potencial za staranje!

Thomas Schabl, diplomiran sommelier

## Posebnosti pridelave

Z 18-urno maceracijo nepepljanega grozdja smo izločili tanine. Po stiskanju je mošt spontano fermentiral v rabljenih lesenih sodih (300 l in 600 l), v katerih je vino zrelo dvanajst mesecev in opravilo mlečnokislinski razkis. Pri pridelavi rizlinga razkis sicer ni običajen, a temu vinu godi.



srednje veliki listi z grobo površino in dlakasto spodnjo stranjo, gosto vejnati in zbiti grozdi z majhnimi jagodami



apnenec in lapor



od 450 do 500 metrov n. v.



proti jugu odprta strma lega



18-urna maceracija celih grozdov, spontana fermentacija, šest mesecev zorenja v majhnih rabljenih lesenih sodih, dodatnih šest mesecev v posodi iz nerjavnega jekla, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril



odličen spremljevalec sredozemske kuhinje, morskih rib, školjk in rakov



# RENSKI RIZLING

2017

Vol. alkohola:	<b>13,5 %</b>
Kislina:	<b>6,23 g/l</b>
Ostanek sladkorja:	<b>3,1 g/l</b>
Popiti med:	<b>2018 in 2023</b>
Starost trt:	<b>45 let</b>
Vrsta zamaška:	<b>Pluta</b>
Datum trgiranja:	<b>17.10.2017</b>
Datum polnjenja:	<b>28.8.2018</b>
Velikosti steklenic:	<b>0,75 l</b>



Cvetica je preplet marelice in suhega ananasa. Po prezračitvi se pridružijo arome kandiranih agrumov in sladkorja v prahu. V ustih je kristalno čisto in udarno. Sredozemski poudarki rumenega, zrelega koščičastega sadja z eteričnim oljem melise. Eleganten in privlačen odhod. Ima potencial dolgega zorenja v steklenici.

Thomas Schabl, diplomiran sommelier

## Posebnosti pridelave

Z 18-urno maceracijo nepepljanega grozdja smo izločili tanine. Po stiskanju je mošt spontano fermentiral v rabljenih lesenih sodih (300 l in 600 l), v katerih je vino zrelo dvanajst mesecev in opravilo mlečnokislinski razkis. Pri pridelavi rizlinga razkis sicer ni običajen, a temu vinu godi.



srednje veliki listi z grobo površino in dlakasto spodnjo stranjo, gosto vejnati in zbiti grozdi z majhnimi jagodami



apnenec in lapor



od 450 do 500 metrov n. v.



proti jugu odprta strma lega



18-urna maceracija celih grozdov, spontana fermentacija, šest mesecev zorenja v majhnih rabljenih lesenih sodih, dodatnih šest mesecev v posodi iz nerjavnega jekla, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril



odličen spremljevalec sredozemske kuhinje, morskih rib, školjk in rakov