



GORCA

FURMINT 2018

Vol. alkohola:	12,5%
Kislina:	6,53 g/l
Ostanek sladkorja:	1,2 g/l
PH vrednost:	3,16
Popiti med:	2019 in 2026
Starost trt:	od 12 do 57 let
Vrsta zamaška:	Pluta
Datum trgiranja:	28.9., 30.9. in 10.10.2018
Datum polnjenja:	11.11.2019
Velikosti steklenic:	0,75 l, 1,5 l in 3 l

Na nosu čiste zaznave kutine in citronskega timijana. Zrak razkrije malce dima in mokrega kamenja. Okus po tepki in rumenem jabolku. Napetost ustvarja sortno značilno kislinsko ogrodje. Svežina granatnega jabolka in ananasa. Vložene limone in sveža kislina v dolgem in nabitem pookusu. Veličasten spremljevalec jedi.

Thomas Schabl, diplomiran sommelier

Posebnosti porekla

Terasasti vinogradi, na strmih, proti jugu obrnjenih pobočjih Gorce. Rastišče zaznamuje lapor. Terasa poleti zadržuje toploto, ki je nujna za dobro dozorevanje furmint (šipona).



Gorca
Kraj

Štajerska Slovenija
Okoliš

Slovenija
Država



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.



južna gričevnata lega



spontana fermentacija, deset mesecev zorenja v velikem rabljenem lesenem sodu in štirje meseci v posodi iz nerjavnega jekla, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril



ujema se z ribami, perutnino in toplimi predjedmi; idealna vinska spremljava celotnemu meniju



GORCA

FURMINT 2016

Vol. alkohola:	12,5%
Kislina:	7,06 g/l
Ostanek sladkorja:	3,4 g/l
Popiti med:	2018 in 2025
Starost trt:	od 10 do 55 let
Vrsta zamaška:	Pluta
Datum trganja:	2.10., 3.10. in 10.10.2017
Datum polnjenja:	2.4.2018
Velikosti steklenic:	0,75 l, 1,5 l in 3 l

Potrebuje zrak, že cvetica je večplastna, zeleni oreščki, rdeče jagodičevje, precej rumenih agrumov. V ustih ščepec cimeta, šipek in suhe jabolčne lupine. Jedrnato in čvrsto, zeliščni tanini v živahnem pookusu.

Arno Bergler, WeinErleben

Posebnosti porekla

Terasasti vinogradi, na strmih, proti jugu obrnjenih pobočjih Gorce. Rastišče zaznamuje lapor. Terasa poleti zadržuje toploto, ki je nujna za dobro dozorevanje furminta (šipona).



Gorca
Kraj

Štajerska Slovenija
Okoliš

Slovenija
Država



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.



južna gričevnata lega



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



ujema se z ribami, perutnino in toplimi predjedmi; idealna vinska spremljava celotnemu meniju