



FURMINT

Brut Nature 2013

Vol. alkohola: **12,0 %**
 Kislina: **7,1 g/l**
 Ostanek sladkorja: **1,1 g/l**
 PH vrednost: **3,1**
 Popiti med: **2019 in 2028**
 Starost trt: **35 Jahre**
 Vrsta zamaška: **Pluta**
 Datum trganja: **21.9.2013**
 Stekleničenje vina: **18.11.2014**
 Degožiranje
 prve serije: **25.1.2019**
 Dosage: **Brut zero**
(brez dodatka odpremnega likerja)
 Velikosti steklenic: **0,75 l in 1,5 l**
„brez dodanega žvepla“



Štajerska Slovenija
Region

Slovenija
Land



veliki listnati listi, veliki grozdi, pozno zorenje in nezbiti grozdi



Lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



na južnih gričevnatih legah



spontana fermentacija, 12 mesecev zorenja v velikem rabljenem lesenem sodu



vas lahko spremlja skozi celoten jedilnik

Posebnosti pridelave

Nežno stiskanje po šampanjski metodi (počasno stiskanje celih grozdov, brez rahljanja tropin). Spontana fermentacija in biološki mlečnokislinski razkis v 2800-litrskem sodu. Dvanajst mesecev zorjenja na finih drožeh. Stekleničenje vina 18. novembra 2014, prva serija je v steklenici zorela pet let. Degožiranje brez dodatka odpremnega likerja: brut zero! Vinu Furmint Brut Nature ni bilo nikoli dodano žveplo.

Sijoča zlatorumena, z drobnimi in živahnimi mehurčki. Vonj sveže zdrobljenega rženega kruha in sena. Izjemni večplastnosti se pridružita še naribani oreščki makadamija in kreda. Fina iskrivost povzdigne na plan vedno nove arome. Solni cvet in rjavo maslo. Bogata kislinska struktura. Brut Nature se razkriva v odhodu, suhem kot poper, z osredotočenim pookusom. Brezsramno vas prepričuje, da ga spijete še. V formi bo še mnogo let.

Thomas Schabl, diplomiran sommelier