



GORCA '19

HALOZE, FURMINT

Vol. alkohola:	12.5 %
Kislina:	7.39 g/l
Ostane sladkorja:	1.1 g/l
PH vrednost:	3.21
Popiti med:	2021 in 2028
Starost trt:	od 13 do 58 let
Vrsta zamaška:	Pluta
Datum trgiranja:	25.9., 4.10. in 6.10.2019
Datum polnjenja:	8.2.2021
Velikosti steklenic:	0.75 l in 1.5 l


Uravnotežena aroma jabolčnega cvetja, jabolčnega stebela in kančka marelice. Cvetico zaokrožijo limonina lupinica, meta in zrela kutina. Sveža kislina razpo-
tegne okus čez brbončice vse do dolgega odhoda z limonami in jabolki. Nežni tanini in zdrobljen apnenec dopolnjujejo teksturo in zaokrožujejo telo.


Mathias Riepl, diplomirani sommelier


Posebnosti porekla

To vino pridelujemo izključno iz grozdja, ki je dozorelo v terasastih vinogradih, na strmih, proti jugu obrnjenih pobočjih vinorodne lege Gorca. Terasa poleti zadržujejo toploto, ki je nujna za dobro dozorevanje šipona (furmint). Rastišče zaznamuje lapor.





 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 še štiri mesece v posodi iz nerjavnega jekla, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril

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

VINO GROSS

Štajerska Slovenija
vinogross.com