



# IGLIČ '19

HALOZE, FURMINT

Vol. alkohola:	<b>13.0 %</b>
Kislina:	<b>6.62 g/l</b>
Ostanek sladkorja:	<b>4.3 g/l</b>
PH vrednost:	<b>3.20</b>
Popiti med:	<b>2021 in 2030</b>
Starost trt:	<b>60 % 13 let, 40 % 38 let</b>
Vrsta zamaška:	<b>pluta</b>
Datum trgiranja:	<b>25.9.2019</b>
Datum polnjenja:	<b>24.2.2021</b>
Velikosti steklenic:	<b>0.75 l, 1.5 l, 3 l in 5 l</b>

Koncentrirane sadne arome zrelih hrušk in kutin. Zračenje odstre še med in meto ter sveže testo. Dolg in razkošen uvod s premočrtno kislino in močnim telesom. Zaokroženo in tek vzbujajoče, s slanim zaključkom.

Mathias Riepl, diplomirani sommelier

## Posebnosti porekla

Iglič je parcela na območju vinorodne lege Gorca. Leži na slemenu griča, z južno usmerjenimi terasami na laporju. Del vinograda smo zasadili z odličnimi trtami furminta (šipona). Preostale priletne, vendar še zmeraj zelo živahne trte rizvanca smo na zeleno precepili. Veter, ki piha čez greben, podpira zorenje, saj hitro posuši občutljive jagode.



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.



na vrhu griča, z južno usmerjenimi terasami



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



vsestransko uporabno vino, tekne k lahkim ribjim jedem, surovi ribi in k jedem z veliko zelišči