



KORŽE '19

HALOZE, FURMINT
& SAUVIGNON BLANC

Vol. alkohola:	13.5 %
Kislina:	7.49 g/
Ostanek sladkorja:	2.0 g/l
PH vrednost:	3.26
Popiti med:	2021 in 2030
Starost trt:	12 let
Vrsta zamaška:	pluta
Datum trganja:	22.9.2019
Datum polnjenja:	24.2.2021
Velikosti steklenic:	0.75l, 1.5l, 3l in 5l

Prefinjena in uravnotežena aromatska pestrost. Zrelo jabolko in mandarina. Nežno pikantno, nevsiljivo dimasto, moker kamen. V ustih vibranten preludij z živahno kislino. Premočrten in slan. Razprostre se z ekstraktom in močnim telesom ter dolgim odhodom. Izjemno dobro uravnotežen.

Mathias Riepl, diplomirani sommelier

Posebnosti porekla

Amfiteatričen, proti jugu usmerjen vinograd Korže, na območju vinorodne lege Gorca, je najbolj strm daleč na okoli. Zaradi tanke plasti živice trte na terasah koreninijo neposredno v kamnitem laporju. Da bi se korenine lažje prebile skozi trda in skalnata tla, smo jih posadili v približno 50 centimetrov globoke luknje, ki smo jih izdoblili z zemeljskim vrtnalnikom. Vino rado razkriva svoje surovo rastišče.



Korže
parcels

Gorca
lega

Haloze
podkoliš

furmint (35 %): velikolistni listi, veliki šopi, pozno zorenje in ohlapne jagode
sauvignon blanc (65 %): majhni listi, gosto listje, majhno kompaktno in valjasto grozdje, začinjen, močnega okusa



lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



južna gričevnata lega amfiteatrične oblike



spontana fermentacija, dvanajst mesecev zorjenja v velikem rabljenem lesenem sodu in še štiri mesece v posodi iz nerjavnega jekla, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril



poda se k morskim in sladkovodnim ribam, rižotam in k vsemu z vrta