



# RENSKI RIZLING '19

Vol. alkohola:	<b>12.5 %</b>
Kislina:	<b>7.12 g/</b>
Ostaneček sladkorja:	<b>3.0 g/l</b>
PH vrednost:	<b>3.19</b>
Popiti med:	<b>2021 in 2030</b>
Starost trt:	<b>47 let</b>
Vrsta zamaška:	<b>pluta</b>
Datum trgiranja:	<b>19.10.2019</b>
Datum polnjenja:	<b>24.2.2021</b>
Velikosti steklenic:	<b>0.75 l</b>

Dišeč uvod. Šopek arom zrele marelice, kamilice in posušenega ananasa. Še zaznave limone, jabolčni cvetov in kamene moke. V ustih se dobro vpne kislina, značilna za apnenčasto rastišče. Sledijo vztrajne in intenzivne raznolike arome, ki spominjajo na grenko pomarančo in kandirano pomarančno lupino. Slano in ekstraktno.

Mathias Riepl, diplomirani sommelier


## Posebnosti pridelave

Nežno stisnjeno celo grozdje, torej vključno s pecljevino, ostane 18 ur na drozgi, s čimer mošt vsrka tudi nekaj čreslovine. Po stiskanju sok spontano fermentira v rabljenem lesenem sodu (900 l), v katerem zori približno leto dni. Pozdravljamo mlečnokislinski razkis, ki je pri pridelavi rizlinga izjemno neobičajen.





**Štajerska Slovenija**  
region

.....  
**Slovenija**  
country


 srednje veliki listi z grobo površino in dlakasto spodnjo stranjo, gosto vejnati in zbiti grozdi z majhnimi jagodami

 apnenec in lapor

 od 450 do 500 metrov n. v.

 proti jugu odprta strma absolutna vinogradniška lega

18-urna maceracija nežno stisnjene nešpepljanega grozdja, spontana fermentacija, dvanajst mesecev zorenja v rabljenem 900-litrskem lesenem sodu in še štirje meseci v posodi iz nerjavnega jekla, nefiltrirano, brez uporabe čistil in bistril

 odličen spremljevalec sredozemske kuhinje, morskih rib, školjk in rakov