

Rebula (liter)

Videz, aroma in okus

Videz: slamnato rumene barve.

Aroma: nežna sortna cvetica.

Okus: osvežujoče in harmonično.

Sommelier priporočila

K hrani: izredno se prilega predjedem, prigrizkom, ribjim jedem in belemu mesu.

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

Potencial staranja: najboljše v letu, ko pride na trg.

Na voljo tudi zlata rebula, ali kot odprto vino v [vinotekah in vinotočkah](#).

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Tip zemlje: lapor, peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanje toplega morskega zraka in hladnih alpskih vetrov

Grozdje

Sorta: 100% rebula

Trgatev: izključno ročna

Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 11,5% vol

Skupne kisline: 4,84 g/l

pH: 3,32

Ostane sladkorja: 3,8 g/l

