

REBULA Quercus

Videz, aroma in okus

Videz: bistro rumene barve s svežo zeleno noto.

Aroma: aroma limone, zelenega jabolka, cedre, grenivke, prijetno zaokrožena z nežnim vonjem akacije.

Okus: prijetna svežina, značilna za rebulo, ki očisti usta.

Sommelier priporočila

K hrani: božansko z ribami, kot so postrv ali brancin, morskimi sadeži, karpачo in različni narezki.

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

Potencial staranja: do 3 leta.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JV, V, J

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 120-220 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 5,000-6,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10-40 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% Rebula

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla, T=14 °C

Zorenje: 100 % vina v posodah iz nerjavečega jekla, 6 mesecev "sur lie"

Mlečno kislinska fermentacija: ne

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona

2018 5 star wines- Vinitaly, Italija

2018 Concours mondial Bruxelles

2019 Vino Slovenija Gornja Radgona

2020 Sommelier Wine Awards

2020 Vino Slovenija Gornja Radgona 2020

Letnik vina Nagrada

2016 Srebrna medalja

2017 90 točk

2017 Zlata medalja

2018 Zlata medalja

2019 Bronasta medalja

2019 Zlata medalja





Parametri

Letnik vina: 2020
Alkohol: 13,5 % vol
Skupne kisline: 5,61 g/l
pH: 3,37
Ostanek sladkorja: 5,5 g/l

Veljavno od: 4. 12. 2020