

Krasno weiß

Betonte Mineralität der Erde von Brda. Frischer und eleganter Weißwein.

Aussehen, Aroma und Geschmack

Farbe: strohgelb mit goldgelben Nuancen.

Aroma: Zarte Aromen nach reifen weißen Früchten, aromatischen Gewürpflanzen und Feldblumen.

Geschmack: stark mineralisch, voll, mit langem Abgang

Der Sommelier empfiehlt

Zum Essen: Gemüserisotto, verschiedene Fischspeisen, Fisch-Carpaccio und würziges weißes Fleisch.

Alterungspotential: bis zu 3 Jahre

Serviertemperatur: 12°C



Herstellungsmethode

Herkunft

Anbaugebiet: Brda

Lage: Südwesten, Süd, Osten

Weinberggestaltung: terrassenartig

Meereshöhe: 80 - 200 m

Anzugsart: einfacher Guyot

Anpflanzungsdichte: 4,000 - 5,000 Rebstöcke/ha

Alter der Weinberge: 10 - 30 Jahre

Bodentyp: Mergel

Klima: submediterran, Mischung warmer Meereswinde und kaler Alpenwinde

Trauben: Rebula (40%), Chardonnay (30 %), Sauvignonasse (30 %)

Weinlese: ausschließlich manuell

Fermentation

Chardonnay: 100 % in Stahltanks, T=14 °C

Rebula: 100 % in Stahltanks, T=14 °C

Sauvignonasse: 100 % in Stahltanks, T=14 °C

Reifen: in Stahltanks, 6 Monate »sur lie«

Malolaktische Gärung (MLF): keine

Auszeichnungen

Jahr und die Namen der Auswertung

2016 Mondial des vins extremes - Italien

2016 Vino Slovenija Gornja Radgona - Slowenien

Weinlese Auszeichnung

2015 Goldmedaille

2015 Silbermedaille

Parameter

Jahrgang des Weins: 2018
Alkohol: 13,5 % vol
Gesamtsäuregehalt: 5,42 g/l
pH: 3,36
Zuckerreste: 3,3 g/l