

## Peneča Rebula

**Ikone unter den Schaumweinen. Frisch, kitzlig fruchtig.**

### Aussehen, Aroma und Geschmack

**Farbe:** Zitronengelb mit endlosen Bläschen.

**Aroma:** zuerst zurückhaltend, danach kitzlich fruchtig; grüner Apfel und Zitrusfrüchte.

**Geschmack:** charakteristische Intensität des Rebula-Charakters, lebendige Frische

### Der Sommelier empfiehlt

**Zum Essen:** erfrischender Aperitif, Begleiter von leichten Häppchen

**Serviertemperatur:** 6-8°C

**Alterungspotential:** am besten frisch, im dunklen Raum auch bis zu 2 Jahre

### Herstellungsmethode

#### **Herkunft**

Anbaugebiet: Brda

Weinberggestaltung: terrassenartig

Meereshöhe: 80 - 200 m

Anzugsart: einfacher Guyot

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

Alter der Weinberge: 10 - 25 Jahre

Bodentyp: Flysch, Mergel, Sandstein

Klima: submediterrän, Mischung warmer Meereswinde und kaler Alpenwinde

#### **Trauben**

Rebsorte: 100 % Rebula

Weinlese: ausschließlich manuell

**Fermentation:** 100% in Stahltanks, T = 14°C

**Sekundäre Gärung:** 100 % in Charmat Tanks, T=16°C

**Reifen:** 100 % in Charmat Tanks 3 Monate »sur lie«

### Auszeichnungen

#### **Jahr und die Namen der Auswertung**

2016 Vino Slovenija - Gornja Radgona, Slowenien

2016 Beo Wine Challenge, Slowenien

2018 5 star wines, Vinitaly, Italien

#### **Weinleseauszeichnung**

2015 Silber Medaille

2015 Silber Medaille

2017 90 pts.



### Parameter

Jahrgang des Weins: NV

Alkohol: 12 % vol

Gesamtsäuregehalt: 7,18 g/l

pH: 2,88

Zuckerreste: 8,7 g/l