

## MUŠKAT - VERDUC Quercus

**Lepo uravnoteženo, sladko, a dovolj sveže, da kliče po še ...**

### **Videz, aroma in okus**

**Videz:** slamnato rumene barve.

**Aroma:** muškata, akacijevi cvetovi.

**Okus:** polnega telesa z dolgim zatonom, ki ga spremlja aroma medene akacije.

### **Sommelier priporoča**

**K hrani:** od gibanice do potice, jabolčnih zavitkov in palačink. Zanimivo s siri z modro plesnijo.

**Temperatura serviranja:** 8-10 °C.

**Potencial staranja:** do 3 leta.

### **Način pridelave**

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, J, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 120 - 150 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 5000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

#### **Grozdje**

60% Muškat

40% Verduc

Trgatev: izključno ročna

#### **Fermentacija**

100% v posodah iz nerjavečega jekla

#### **Zorenje:**

100% v posodah iz nerjavečega jekla, 6 mesecev »sur lie«

### **Nagrade**

#### **Ime in leto ocenjevanja**

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona

#### **Letnik Nagrada**

2016 Srebrna medalja

### **Parametri**

Letnik vina: 2017

Alkohol: 10,5% vol

Skupne kisline: 5,33 g/l

pH: 3,27

Ostane sladkorja: 62,2 g/l

