

MARKIZ

Vino za meditacijo. Prava izbira ob prebiranju vaše najljubše knjige ali poslušanju glasbe.

Videz, aroma in okus

Videz: zapeljiv jantarni lesk.

Aroma: mamljiv vonj po rozinah, suhih marelicah, breskvah in kostanjevem medu.

Okus: gladek, bogat okus z zrelo sadno noto in dolgim odhodom.

Sommelier priporočča

K hrani: idealen sladek zaključek elegantnih večerij. Priporočamo ga tudi poleg palačink z marmelado, marelične krostate, jabolčnega zavitka, pečenih jabolok in panakote s kakijevim prelivom.

Temperatura serviranja: 6–8 °C.

Potencial staranja: v temnem prostoru do 15.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Površina vinogradov: 4 ha

Oblika vinogradov: terase

Način vzgoje: enojni Guyot

Nadmorska višina: 120 – 150 m

Gostota sajenja: 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 – 25 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak,

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

Grozdje

Sorta:

80% Rebula, avtohtona sorta v Goriških Brdih

20% Chardonnay

Trgatev: izključno ročna v lesene zabojčke

Zorenje v lesenih zabojčkih 5 mesecev

Fermentacija

100% v posodah iz nerjavečega jekla

Zorenje

100% v posodah iz nerjavečega jekla

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona

Letnik vina Nagrada

2013 Zlata medalja

Parametri

Letnik vina: 2013

Alkohol: 11,5% vol



Skupne kisline: 6,81 g/l
pH: 3,83
Ostaneek sladkorja: 165,3 g/l