

CUVEÉ EXTRÊME

Letnik: 2012

Sortni sestav: Renski rizling, Chardonnay, Sivi Pinot, Traminec, Muškat Ottonel

Regija: Bizeljsko, Spodnja Štajerska, Slovenija.

Legra vinogradov: 14-35 let, 320 metrov nad gladino morja, J in V usmerjenost.

Tla: Lapor, glina in peščenjak.

Trgatev: Ročno trgano, druga polovica oktobra.

Vinifikacija: 2 meseca maceracije, spontano vretje. Brez dodanih kvasovk, brez filtracije. Brez žvepla do stekleničenja.

Staranje: 48 mesecev v rabljenih 500L sodih. 12 mesecev v steklenici.

Preostanek sladkorja: suho

Alkohol: 14.0 % vol

Steklenica: 0.75 L, 1.5 L

Temperatura serviranja: 14-18°C

Opis vina: Vino z motno, a močno oranžna barvo, kot posledica podaljšanje maceracije in izostanka filtracije. Na nos prevladuje močan set zeliščnih not, zrelega sadja in staranih arom. V ustih deluje ta zvrst petih sort izredno bogato in kompleksno, a hkrati elegantno in tako drugačno. Chardonnay daje osnovno telo vina, Renski Rizling in Sivi Pinot eleganco, Traminec in kanček Muškat Ottonela pa drugačnost in kompleksnost. Pookus poudari bogato strukturo in se zaključi z zeliščnim odhodom. Vino, ki si ga zapomniš. Kombinacije s hrano so izjemne v primeru močnejših morskih jedi, kot sta pečena škarpena in hobotnica iz pečice pa tudi s kontinentalnimi jedmi kot divji prašič ali divji zajec z zeliščno omako. Cuveé Extrême se zlahka postavi v kot za nadaljnjih 15 let.

