

RUMENI MUŠKAT

Letnik: 2015

Sortni sestav: Rumeni Muškat

Regija: Bizeljsko, Spodnja Štajerska, Slovenija.

Legra vinogradov: 24 let, 300 metrov nad gladino morja, J usmerjenost.

Tla: Lapor in glina.

Trgatev: Ročno trgano, druga polovica septembra.

Vinifikacija: Grozdje z žlahtno plesnijo "Botrytis cinerea", ki prispeva diskretno aromo. 48h hladne maceracije, spontano vretje brez dodanih kvasovk. Filtracija je bila uporabljena za ustavitev vrenja.

Staranje: 6 mesecev v nerjaveči posodi. 6 mesecev v steklenici.

Preostanek sladkorja: sladko, 50g preostalega sladkorja.

Alkohol: 12.5 % vol

Steklenica: 0.75 L

Temperatura serviranja: 6-10°C

Opis vina: Na pogled zlato rumene barve. Vonj je svež in saden, kar se poda k sladkim Muškatnim notam. Na okus preseneti izjemna usklajenost sladkorja, kislin in delikatnih cvetličnih not. Pookus je kratek in mil, vendar se sklada s celotnim vtisom tega Muškata. Vino ki se izvrstno pije na kozarec! Predolgo staranje ni priporočljivo, pijte zdaj.

