

Rebula Bagueri 0,75 L

TECHNISCHE DATEN

Jahrgang: 2022 **Alkohol:** 13,5 Vol.-% **Restzucker:** Trocken

AUSSEHEN, AROMA UND GESCHMACK

Aussehen: Tiefes Gelb mit goldenem Schimmer.

Aroma:

Erinnert an Zitrone, Zeder, Grapefruit, angenehm abgerundet durch ein sanftes Aroma von Vanille und frischer Brotkruste.

Geschmack:

Vollmundig, frisch und ausgewogen. Der Abgang ist weich mit einer feinen Note süßer Tannine. Für anspruchsvolle Weinliebhaber.

SOMMELIER EMPFIEHLT

Speisenbegleitung:

Erfrischende Salate, Gerichte mit weißem Fisch, Meeresfrüchte, Gemüserisotto und Pasta mit Gemüsesauce.

Alterungspotenzial: Mehr als 10 Jahre.

Temperatur: 12 °C.

PRODUKTIONSVERFAHREN

Weinbaugebiet: Brda

Lage der Weinberge: Südwesten, Osten, Süden

Anbauform: Terrassenförmig

Meereshöhe: 100–350 m

Pflanzabstand: 5.000 Rebstöcke/ha

Alter der Reben: 15–40 Jahre

Bodenart: Mergel, Kalkstein, Lehm

Klima: Submediterran, eine Mischung aus warmer Seeluft und dem Einfluss kalter Alpenwinde.

Rebsorte: 100% Rebula / Ribolla Gialla

Ernte: Die Ernte erfolgt von Hand Ende September oder Anfang Oktober.

Fermentation: Im Weingut wurden die Trauben 12 Stunden lang mazeriert. Nach stundenlanger Gärung wurde der Wein in 6000-Liter-Eichenfässer und französische Barriques umgefüllt. Nach der Gärung reifte der Wein 12 Monate in Barriques. Anschließend wählten wir die besten Fässer aus und setzten die Reifung des Weins in 6000-Liter-Eichenfässern fort.



Family vineyards

