

Rebula Krasno 0,75 L

TECHNISCHE DATEN

Jahrgang: 2023 **Alkohol:** 13,5 Vol.-% **Restzucker:** Trocken

AUSSEHEN, AROMA UND GESCHMACK

Aussehen: Tiefes Gelb mit goldenen Reflexen.

Aroma:

Zitrusfrüchte, Zitronengras, Zeder, zarte Vanille und Quitte.

Geschmack:

Elegant, frisch und harmonisch; ein Hauch süßer Tannine im langen Abgang.

SOMMELIER EMPFIEHLT

Speisenbegleitung:

Erfrischende Salate, Weißfisch und Meeresfrüchte, Gemüse Risotto und Pasta mit Gemüsesaucen.

Alterungspotenzial: Bis zu 8 Jahre.

Temperatur: 12 °C.

PRODUKTIONSVERFAHREN

Weinbaugebiet: Brda

Lage der Weinberge: Südosten, Osten, Süden

Form der Weinberge: Terrassen

Meereshöhe: 120–250 m

Pflanzabstand: 5.000 Rebstöcke/ha

Alter der Reben: 15–40 Jahre

Bodentyp: Opoka (Mergel, Sand, Lehm)

Klima:

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

Rebsorte:

100% Rebula / Ribolla Gialla

Ernte:

Nur handverlesen

Fermentation:

Gärung: 100 % in 6.000-Liter-Eichenfässern

Reifung: 100 % in 6.000-Liter-Eichenfässern für mindestens 12 Monate

Malolaktische Gärung: partiell

