

ERZETIČ

1 7 2 5

Classic



ČRNA REBULA, Classic



Letnik: 2018

Alkohol: 13,5 vol %

Skupne kisline: 4,65 g/l

Vrsta vina: rdeče, suho

Sorta: 100% črna rebula

Starost vinograda: več kot 10 let

Lega vinograda: jugovzhodno pobočje zgornjega dela Brd

Vinograd: terase, gostota trt 4000 trsov/ha, enojni guyot

Zemlja: briška opoka (eocenski fliš)

Pridelava: biološka

Trgatev: ročna trgatev, začetek Oktobra

Vinifikacija: stiskanje po 3 tednih maceracije v vinifikatorju

Zorenje vina: zorenje v francoskih sodih (barrique) za 12 mesecev

Polnitev: 0.75 l steklenice, naravni plutasti zamašek

OPIS VINA: Vino je temne rubinasto rdeče barve z zamolklo vijoličnimi odtenki. Gostota in počasnost vinskih srag, ki polzijo po steni kozarca, nakazuje njegovo polnost. Nevsakdanja cvetica spominja na vijolice in poper, na začimbe s pridihom noči skrivnostnega Orienta, na usnje konjskega sedla, na kolo, na šipkovo marmelado. V ustih se razvije v zrelo vino z mladostno energijo, prijetno sadno in začinjeno, odločnih, toda vseeno mehkih taninov. Pookus je dolg, mineralen, dopadljivo taničen in ves čas zmerno začinjen.

VINARJEV NAMIG: Črna rebula je vino, ki ljubi hrano polnih okusov. Brez zadrege jo priporočamo k divjačini, vsakršnemu mesu na žaru, k jedem iz drobovine (vampi, paštete, priželjce), k testeninam z močno omako in podobnim jedem, zrelim sirom. Pravi izziv ji predstavljajo drzne sladice, ko se na primer čokolada sreča s pekočo papriko. Idealna servirna temperatura je 18 – 20 °C.

