

# ERZETIČ

1 7 2 5

# Orbis



## REBULA, Orbis

Letnik: 2018

Alkohol: 13,5 vol %

Skupne kisline: 5,46 g/l

Vrsta vina: belo, suho

Sorta: 100% Rebula

Starost vinograda: več kot 15 let

Lega vinograda: vzhodno pobočje zgornjega dela Brd

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

Zemlja: briška opoka (eocenski fliš)

Pridelava: biološka

Trgatev: ročna trgatev, začetek septembra

Vinifikacija: Po 24h hladne maceracije je bila masa nežno stisnjena. Mošt je fermentiral v petih različnih vrstah sodov; hrast, murva, divja češnja, jesen in akacija za 12 mesecev.

Zorenje vina: vsaj 24 mesecev v steklenici

Polnitev: 0,75 l, 1,5 l, 3 l steklenice, naravni plutasti zamašek

**OPIS VINA:** Vino slamnato rumene barve z zlatimi odtenki. Cvetica kompleksna s prevladujočo noto zrelega sadja in travniškega cvetja, pa tudi nežnih toplih začimb (vanilja, sladki koren). Na okus harmonična, izjemno uglajena, prijetno mineralna, vznemirljivo žgečkljiva, skoraj pikantna. Sadni vtisi dobijo nadaljevanje v zeliščno-zlačimbnih notah, ki uokvirjajo bogato telo. Ničesar ni v preobilju, vendar je vse v obilju, vključno s prijetnim pookusom po kruhovi skorji in prijetnimi sledmi zorenja v sodih iz različnih vrst lesa, kar ji daje svojstven pečat, ki ostaja živ v dolgem pookusu.

**VINARJEV NAMIG:** Rebula Orbis je vino polnega telesa za hrano z obilico okusa. To je lahko že zrel kraški pršut, še bolj pa suhe mesnine iz govejega in konjskega mesa, tudi divjačinski salami in sorodne delikatese so mu primerne spremljevalke. Brez težav spremlja cvrto hrano, od zelenjave v tempuri do giric in drobnih rakcev, toda tudi s škampi v buzari in jastogom si ni tuj. Idealna zanj bi bila jegulja na ražnju, v njeni odsotnosti pa tudi kaka druga riba z morskega dna, na primer morska žaba v pečici. Idealna servirna temperatura je 12 – 14° C.

