

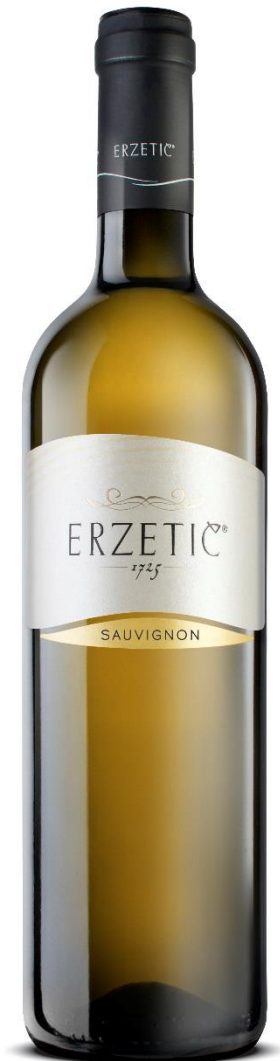
## SAUVIGNON

**Alkohol:** 13 vol %  
**Skupne kisline:** 3,47 g/l  
**Sorta:** 100 % Sauvignon  
**Vrsta vina:** belo, suho  
**Letnik:** 2018

---

**Starost vinograda:** več kot 15 let  
**Lega vinograda:** severo-zahodno pobočje zgornjega dela Brd  
**Vinograd:** terase, gostota trt 4000 trsov/ha, enojni guyot  
**Zemlja:** briška opoka (eocenski fliš)  
**Pridelava:** preusmeritve v organsko pridelavo (eko)  
**Trgatev:** ročna trgategv, začetek septembra  
**Vinifikacija:** 24 ur hladne maceracije. Po stiskanju grozdja je bil mošt v cisterni iz nerjavečega jekla ohlajen na 8 °C. Po enodnevnih sedimentaciji je bil mošt pretočen in fermentacija na naravnih kvasovkah se je pričela pri nadzorovani temperaturi 15 °C. Pretočeno po končani fermentaciji  
**Zorenje vina:** zorenje na finih drožeh do januarja, filtracija in stekleničenje  
**Polnitev:** steklenice 0,75 l, kartonu 6 steklenic, naravni plutovinasti zamašek

---



**Opis vina:** Vino svetle rumene barve z zelenkastimi odtenki. Odločna sortna cvetica postavlja v ospredje bezgovo cvetje in pasijonko, nekoliko tudi kosmulje, rdečo grenivko in pomelo, v ozadju pa so tudi travnate in balzamične note, vse do kresilnega kamna, kar nakazuje na njegovo kompleksnost. V ustih prepričljivo travnat, vendar istočasno saden. Poln presenečenj, nežen in začinjen, izrazito večslojen, z dolgim sosledjem vedno novih in novih okusov, ki se iztečejo v dolg pookus. Elegantno, harmonično vino s poudarjeno mineralnostjo.

**Vinarjev namig:** Sauvignon Erzetič je lahko odličen aperitiv in izjemno vino za prijateljska družina, saj mu njegova kompleksnost odpira pot do druženja z najrazličnejšimi jedmi. Kljub temu ga priporočamo predvsem k zelenjavnim frtaljam, belušem in spomladanskim solatnim krožnikom, svežim sirom kot je mocarella, predvsem pa k jedem z ribami in školjkami ter k sredozemski kuhinji z obiljem paradižnika in bazilike. Idealna servirna temperatura je 6 – 8 °C.

