

AMFORA RDEČE

Alkohol: 14,0 vol %
Skupne kisline: 6,19 g/l
Sorta: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Vrsta vina: rdeče, suho
letnik: 2015

Starost vinograda: več kot 15 let
Lega vinograda: zahodno in severno-vzhodno 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 trgatev, začetek oktobra
Vinifikacija: stiskanje grozdja po 6 mesecih maceracije v amfori
Zorenje vina: negovanje vina v barrique sodih vsaj 18 mesecev
Stekleničenje po filtraciji. Vino je pred vstopom na trg vsaj 12 mesecev počivalo v steklenici
Polnitev: steklenice 0,75 l, kartonu 6 steklenic, naravni plutovinasti zamašek



Opis vina: Vino je temne rubinasto rdeče barve in – letom navkljub – še vedno v mladostni formi. Leta se mu poznajo zgolj na večji zaokroženosti taninov, ki mu, obenem z dopadljivo alkoholno stopnjo in prijetno kislino, napovedujejo še dolgo življenje. Na nosu se prepletajo vonjave zrelega rdečega sadja, popra, cvetov vijolice, usnja, tobaka, vanilje in grafita. V ustih se odpira počasi in uprizori veličasten crescendo, v katerega se ena za drugo vključujejo sadne note (maline, robidnice, borovnice, brusnice, drnluje), iz ozadja pa tudi zelišča in začimbe (poper, ingver, cimet, vanilja). Je v enaki meri travnato in sadno, čeprav se v dolgem pookusu oglašajo predvsem začimbe.

Vinarjev namig: Rdeče Amfora Erzetič priporočamo k pljučni pečenki v poprovi omaki, k jagnjetini in kozličkom na ražnju, divjačinskim golažem in filetom, pikantni pici, pečeni raci ali pegatki, k zrelim trdim sirom, k jedem z omakami na osnovi paradižnika in česna, pa celo k čokoladnemu browniju. Idealna servisna temperatura je 18 – 20 ° C.

