

ČRNA REBULA

Alkohol: 13,0 vol %
Skupne kisline: 5,32 g/l
Sorta: Pokalca ali Črna rebula
Vrsta vina: rdeče, suho
Letnik: 2017



Starost vinograda: 6 leta
Lega vinograda: južno pobočje zgornjega dela Brd
Vinograd: terase, gostota trt 4000 trsov/ha, enojni guyot
Zemlja: briška opoka (eocenski fliš)
Pridelava: biološki prijemi negovanja trte
Trgatev: ročna trgatev, začetek oktobra
Vinifikacija: stiskanje po 3 tednih maceracije v vinifikatorju
Zorenje vina: 12 mesecev zorenja vina v velikih hrastovih sodih (50% vina) in barrique sodih (50 % vina), stekleničenje po filtraciji
Polnitev: steklenice 0,75 l, kartonu 6 steklenic, naravni plutovinasti zamašek



Opis vina: Vino je temne rubinasto rdeče barve z živahnimi vijoličastimi odtenki. Na nosu se prepletajo vonjave drobnih gozdnih sadežev, rdečega sadja (zrelih sliv, češnje, višnje), popra, cvetov vijolice, usnja, sladkega korena, pokošene trave, paprike, celo medenih not in masla. V ustih je izjemno polno, prijetno grenko, mladostno, s povsem samosvojo noto taninov, ki je nismo vajeni pri drugih rdečih vinih iz naših vinogradov. V dolgem pookusu prihajajo do izraza začimbe, predvsem rdeči poper, medtem ko nam tanini nam lepo osušijo usta.

Vinarjev namig: Črna Rebula Erzetič je vino, ki ljubi hrano polnih okusov. Brez zadrege jo priporočamo k divjačini, vsakršnemu mesu na žaru, k jedem iz drobovine (vampi, paštete, priželjc), 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.

