

DON

Alkohol: 13,5 vol %

Skupne kisline: 4,8 g/l

Sorta: 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

Vrsta vina: rdeče, suho

Letnik: 2017

Starost vinograda: več kot 15 let

Lega vinograda: zahodno in jugo-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 po 3 tednih maceracije v vinifikatorju

Zorenje vina: 12 mesecev zorenja vina v velikih hrastovih sodih, stekleničenje po filtraciji

Polnitev: steklenice 0,75 l, kartonu 6 steklenic, naravni plutovinasti zamašek



Opis vina: Vino je živahne rubinasto barve s karminskimi odtenki. Cvetica je kompleksna, pretežno sadna, vendar tudi travnata in s pridihom toplih začimb. V ustih je bogato, srednje krepkega telesa, v lepem ravnotežju kisline in alkohola ter nadvse uglajenih taninov. Izstopajo zaznave svežega drobnega črnega in rdečega sadja, deloma pa tudi že marmelade iz malin, vendar so sladke note kratkega daha, saj jih hitro preglasi orkester začimb, v katerem igra glavno vlogo rdeči poper. Pookus je dolg, mineralen (slan) in prijetno taničen.

Vinarjev namig: Don Erzetič je vino, ki se lepo druži z mesom na žaru ali v pikantnih omakah, kot je chili con carne. Lepo spremlja hamburgerje, pa tudi nekdanje furmanske jedi kot so golaž, pražena jetra, vampi in razne klobase, tudi rahlo dimljene. Priporočamo ga tudi k močnatim jedem s stročnicami, pa če so zraven suha rebrca ali ne. Odličen pri sobni temperaturi (16 – 18 ° C), kaka stopinja več pa mu tudi ne škodi.

