

# hlade

## Kozjak - Kamnica Belo 2024

**Poreklo:** Štajerska Slovenija

**Vinograd:** Kozjak

**Tla:** Lapor, peščenjak

**Nadmorska višina:** 500m

**Alkohol:** 13.73 vol. %

**Titribilne kisline:** 6,27 g/L

**Ostanek sladkorja:** 1,0 g/L

**pH vrednost:** 3,31

**Starost trt:** 19let

**Pridelek:** 40hL/ha

### SORTA

100% Laški Rizling

### VINIFIKACIJA

Stiskanje celega grozdja. Fermentacija poteka v leseni posodi. Vino zori v barrique sodih na grobih drožeh eno leto. Po stekleničenju še pol leta zori v kleti.

