

hlade

Kozjak - Kamnica Sauvignon Blanc 2022

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Šober

Tla: Lapor prekrit s prstjo

Nadmorska višina: 500-525m

Alkohol: 12.93 vol. %

Titribilne kisline: 6,54 g/L

Ostanek sladkorja: 1,4 g/L

pH vrednost: 3,41

Starost trt: 23 let

Pridelek: 40hL/ha

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Kristalne, srednje globoke zlatorumene barve. Cvetica je poudarjena in definirana. Vonj po limeti, rumenem sadju, suhih zeliščih, beli in rumeni cvetovi. Lepo sestavljen. Suh v ustih. Polnega telesa, s kremastim, a hkrati elegantnim telesom. Prijetne kisline nam vse skozi dajejo svežino. Deluje živahno, odprto. Slanost, sadnost, svežina in polnost okusa so atributi, ki prepričajo v ustih. Pusti lep in eleganten pookus.

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.

