

hlade

Laški rizling 2025

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Kozjak

Tla: Lapor, peščenjak

Nadmorska višina: 500m

Alkohol: 12.42 vol. %

Titribilne kisline: 5,76 g/L

Ostanek sladkorja: 4,0 g/L

pH vrednost: 3,31

Starost trt: 15 let

Pridelek: 60hL/ha

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Nežne limonasto rumene barve z zlatimi odtenki. Cvetica je mladostna in pestra, z aromami jabolka, limone, grenivke in suhih zelišč. Vino je suho, z živahno, skoraj pikantno teksturo, višjimi kislinami ter lažjim do srednjim telesom. V ustih deluje intenzivneje, kot bi pričakovali na nosu, z obilico svežine in dolgim, prijetnim zatonom. Izrazito živahen in mladosten laški rizling z lepim potencialom za razvoj v kozarcu.

VINIFIKACIJA

Razpecljano grozdje, 24ur hladno maceriramo (10°C) in stiskano pri nizkih pritiskih. Fermentacija poteka pri nižjih temperaturah v posodah iz nerjavečega jekla. Vino zori na finih drožeh 5 mesecev v inox posodi.

