

hlade

Maceracija Laški rizling 2019

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Kozjak

Tla: Lapor, peščenjak

Nadmorska višina: 450m

Alkohol: 13.55 vol. %

Titribilne kisline: 5,30 g/L

Ostanek sladkorja: 1,7 g/L

pH vrednost: 3,64

Starost trt: 35-40 let

Pridelek: 35 hL/ha

Čas trgatve: 12.10.2022

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Na nosu zaznamo note kuhanega sadja, cvetlice, sušeno rumeno sadje. Mineralno vino in krepko vino s prijetnim pookusom.

VINIFIKACIJA

Grozdje specljamo in damo v macerator, maceriramo 28 dni. Fermentacija poteka spontano ob maceraciji, prav tako malolaktična fermentacija. Po rahlem stiskanju vino zori 24 mesecev v 500L hrastovih sodih. Vino je brez glajena ali stabilizacije, saj se stabilizira samo v roku dveh let.

Pred stekleničenjem dodamo minimalno količino žvepla in brez filtracije napolnimo.

