

hlade

Klasična metoda
Brut Réserve

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Kozjak in Šober

Tla: Lapor, peščenjak

Nadmorska višina: 500-550m

Alkohol: 12.16 vol. %

Titribilne kisline: 7,63 g/L

pH vrednost: 2,99

Stekleničeno: 01/2025

Degožirano: 03/2026

Doziranje (dosage): 4,9 g/L

LETNIK: 70% letnik 2024,
30% rezervnega vina

SORTA

50% chardonnay, 30% modri pinot in
20% šipon.

VINIFIKACIJA

Stiskanje celega grozdja in ločevanje
frakcij. Bistrenje z naravnim posedanjem,
kontrolirana hladna fermentacija, krajše
zorenje osnovnega vina na drožeh v inox
cisterni, 100% biološki razkis. Sekundarna
fermentacija v steklenici, 15 do 24
mesecev zorenja v steklenici na kvasovkah
pred degožiranjem.

