

hlade

Rumeni muškat 2025

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Kozjak

Tla: Lapor, peščenjak

Nadmorska višina: 450-500m

Alkohol: 10.51 vol. %

Titribilne kisline: 6,54 g/L

Ostaneek sladkorja: 35,9 g/L

pH vrednost: 3,33

Starost trt: 8-10 let

Pridelek: 60hL/ha

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Nežne limonaste barve z intenzivno aromo. Dobimo tipično muškatno aromo, ki se dopolnjuje z citrusi, limonino lupinico, bezgom, belimi cvetovi, ličijem. V ustih je vino sladko s prijetnim pridihom kisline. Bogat okus, ki z lepo intenzivnostjo napolni usta. Odlično se poda k sladicam.

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.

