

CUVÉE BRUT

Prefinjenost

Nežna združitev svežega in sadnega Chardonnaya z bogatimi notami Rumene Rebule.



BLEND – VINIFIKACIJA

Blend je pripravljen iz 60% Rumene Rebule in 40% Chardonnaya iz tekočega letnika. Vsaki kreaciji se doda od 20 do 25% rezerve iz prejšnjega letnika enakih sort.

Podrobnosti vinifikacije:

Ročna trgatve,

Kontrolirana, hladna, prva fermentacija s selekcioniranimi kvasovkami.

Zorenje sekundarne fermentacije min. 48 mesecev.

Doziranje : 10 ml/steklenica



DEGUSTATIVNE NOTE

Barva je zlato rumene barve z zlatimi odsevi. Dolgotrajno penjenje in zelo obstojna pena. Na nosu je nežen, svež in saden, napolnjen z vonjavami po hruški, zlatih jabolkah breskvah, lešnikih in svežih mandljev.

Sekundarne vonjave odkrivajo še večji spekter kot so note po kruhovi skorji.

V ustih je uravnoteženo, zaokroženo in polnega okusa, z notami po zrelih sadežih sliv in nektarin. Zaključek je dolg, z lepim ujemanjem med svežim chardonnayem in značilno noto rumene rebule.



IZ KOZARCA NA KROŽNIK

Penina primeren za aperitive ali kot samostojna penina za spremljavo celotnega kosila ali večerje. Lepo se poda k lahkim hladnim predjedem, kot so sveže ostrige ali k prvim jedem kot je recimo škampova rižota.

