

SINCE 1812



MEDOT

Medot Rebula Journey

Alkohol: 12,5%

Kislina: 5,7 g/L

Sladkor: 1,3 g/L

Sestava: 100% rebula

Tip vina: mirno belo, suho

Letnik: 2019

Pridelek: 13.000 steklenic

Vinograd in tla: jugovzhodno pobočje griča pod domačijo Medot na Dobrovem. Vsa rebula raste na trsih, ki so stari več kot 25 let in so minimalno obremenjeni. Zemlja je v celoti briška opoka (eocenski fliš).

Trgatev: ročna, konec septembra, grozdje je bilo popolnoma dozorelo, zlato rumene barve in povsem zdravo.

Vinifikacija: vinifikacija za Rebulo Journey poteka na dva načina. Polovica grozdja se nežno stisne, mošt se ohladi na 8°C v posodi iz nerjavnega jekla. Po dveh dneh sledi pretok, dodatek selekcioniranih kvasovk, vretje pri nadzorovani temperaturi do 16°C. Preostanek grozdja se hladno macerira 48 ur, nato nežno stisne in posebej fermentira pri višji temperaturi (18°C).

Zorenje/negovanje vina: prvi pretok po končanem vrenju. Del rebule nato zori v hrastovih sodih, del v inox posodi. Zorenje na finih drožeh vse do aprila, takrat rebuli združimo in v mesecu maju stekleničimo.

Polnitev: steklenice 0,75 l in 0,375 l, zamašek pluta, v kartonu 6 ali 12 steklenic.

Barva: nežno rumene barve z zelenimi odtenki.

Aroma: sadna, cvetna, belo cvetje črnega trna, ki preide v vonj bele melone.

Okus: poln, bogat, svež, z lepo kislino, ki poudari mineralnost in slanost. Pookus je trajen, saden in dolg.

Priporočene jedi: ribji karpачo, školjke na buzaro, ostrige, testenine z nežnimi omakami.

Temperatura serviranja: 8°C.



Domačija Medot, Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih
+386 5 9336 160 / info@medot-wines.com
www.medot-wines.com

Edinstvena 100% rebula z jasnim karakterjem. Izrazito mineralnost spremljajo nežne sadne note. Dovršeno vino, ki je lahko postreženo tudi kot aperitiv s kanapejem.