

SINCE 1812



MEDOT

Rebula Golden Époque

Alkohol: 13%

Kislina: 5,7 g/L

Sladkor: 1,1 g/L

Sestava: 100% rebula

Tip vina: mirno belo, suho

Letnik: 2020

Pridelek: 1.777 steklenic

Vinograd in tla: jugovzhodno pobočje griča pod domačijo Medot na Dobrovem. Vsa rebula raste na trsih, ki so stari več kot 15 let in so minimalno obremenjeni. Zemlja je v celoti briška opoka (eocenski fliš).

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

Vinifikacija: izbrano grozdje se pred stiskanjem macerira 12 ur, nato nežno stisne, mošt ohladi na 8°C in zbistri. Po dveh dneh sledi nadzorovana fermentacija pri 16°C v posodah iz nerjavečega jekla.

Zorenje/negovanje vina: po zaključeni fermentaciji pretok vina v 225l in 500l hrastove sode, kjer vino v stiku s finimi drožmi zori 12 mesecev. Po zaključenem 12 mesečnem zorenju se rebulo združi in čez 3 mesece stekleniči. V steklenicah rebula zori vsaj 6 mesecev.

Polnitev: steklenice 0,75l, zamašek pluta, v kartonu 6 steklenic.

Barva: nežno rumene barve z zlatimi odtenki.

Aroma: kompleksen preplet sadnih in cvetnih arom, kjer se čudovito izrazijo sadni vonji po hruški, kutini, marelici in grenivki, ki preidejo v nežne vonje po akaciji in vanilji.

Okus: bogat, eleganten, harmoničen, z lepo kislino, ki poudari značilno mineralno noto in slanost rebule. Pookus je trajen, saden in svilnato dolg.

Prporočene jedi: čudovito se poda k mediteranski kuhinji, sladkovodnim in morskim ribam, sirom ter tartufom.

Temperatura serviranja: 12°C.

