

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 trgatev 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.

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

**Temperatura serviranja:** 12°C.

