

SINCE 1812



# MEDOT

# REBULA Golden Époque

*Envisioned by Miro Simčič*



**Alkohol:** 12,5%  
**Kislina:** 5,4 g/L  
**Ostaneek sladkorja:** 2,0 g/L  
**Sestava:** 100% rebula  
**Tip vina:** mirno belo, suho

**Terroir:** Brda  
**Letnik:** 2021  
**Potencial staranja:** do 20 let  
**Št. steklenic:** 1.777  
**Temperatura serviranja:** 12 °C

## Okušanje



### Videz:

nežno rumene barve z  
zlatimi otenki.



### Vonj:

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



### Okus:

bogat, eleganten,  
harmoničen okus z lepo  
kislino, ki poudari značilno  
mineralno noto in slanost  
rebule; pookus je trajen,  
saden in svilnato dolg.

## Terroir in vinograd

- zemlja je v celoti **briška opoka**;
- **jugovzhodno** pobočje griča pod domačijo Medot na Dobrovem;
- vsa rebula raste na trsih, ki so stari več kot **25 let** in so minimalno obremenjeni;
- **trgatev ročna**, 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** 12 mesecev v stiku s finimi drožmi v 225l in 500l hrastovih sodih; sledi združitev in zorenje v cisterni 6 mesecev, nato se vino stekleniči in v steklenicah zori vsaj še 6 mesecev.

## Polnitev

- steklenice 0,75 l / karton 6 steklenic
- zamašek pluta

## Priporočene jedi

Čudovito se poda k mediteranski kuhinji, sladkovodnim in morskim ribam, sirom ter tartufom.

*Eleganca s peštrim aromatskim profilom, ob kateri boste najlepše trenutke s svilnato dolgim pookusom v spomin zapisali z zlatimi črkami.*