

SINCE 1812



MEDOT

REBULA Golden Époque

Envisioned by Miro Simčič



Alkohol: 13%
Kislina: 6,0 g/L
Ostanek sladkorja: 1,0 g/L
Sestava: 100% rebula
Tip vina: mirno belo, suho

Terroir: Brda
Letnik: 2022
Potencial staranja: do 20 let
Št. steklenic: 3.400
Temperatura serviranja: 12 °C

Okušanje



Videz:

nežno rumene barve z
zlatimi odtenki.



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

Domačija Medot, Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih
+386 40 498 435 / info@medot-wines.com
www.medot-wines.com