



Plešivo 30, 5212 Dobrovo, Goriška brda, Slovenija
T +386 (0)5 30 45 445 M +386 (0)41 51 61 49 E vina.blazic@siol.net

Rebula selekcija 2016

Sorta:	rebula
Vinorodni okoliš:	Goriška brda
Poreklo:	kakovostno, zaščiteno geografsko poreklo (ZGP)
Ime/lega vinograda:	Medana/zahodna
Starost vinograda:	28 let
Trgatev:	ročna v 15kg zaboje
Vinifikacija:	14 dni maceracije, spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami
Zorenje:	3 leta v 500l rabljenih sodih
Filtracija:	nefiltrirano
Polnitev:	november 2019
Število steklenic:	1200/ 0,75l; 50/1,5l
Stopnja sladkorja:	suho
Alkohol:	13,5% vol
Stil vina:	bogato belo
Temperatura serviranja:	13 - 15°C
Kombinacija s hrano:	ovčjetina, riba na žaru, zrezek (steak)

Opis vina

Vino je narejeno iz odličnega letnika 2016, iz izbranih leg in izbranega grozdja.

»Srednje globoke zlatorumene barve z jantarnimi odtenki. Cvetica je srednje poudarjena, razkošna, odprta, prav nič sramežljiva, kot rebula zna biti. Zreli sadeži, zimske hruške, karamela, maslo, belo cvetje, tudi malce orientalskih začimb. Suho v ustih, z jasno trpkastim oprijemom, najdemo še konico svinčnika, grafit. Srednjega telesa, visokih kislin, okus v ustih je poln, kompleksen, in ponudi celo nabor zaznav, v smeri kave, lesa, karamele. Prvovrstna zorjena rebula z dolgim zatonom. »(o vinu- vinski vodnik 2020)