

TERROIR SELEKCIJA

BELO 140

Moderna in svojevrstna bela zvrst Kernerja in Renskega rizlinga. Lokalna in izvirna interpretacija burgundskih vin s pridihom našega terroirja: polnost in vertikalnost sta smernici.

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Nos je kompleksen in subtilen z aromami, ki spominjajo na belo cvetje, divje grmičevje, breskve in sveže marelice. Občutek v ustih je poln, žameten s prijetno svežino in dolgim pookusom ter vertikalnostjo. Kerner, zorjen v akaciji, prinese vinu polnost, radodarnost, rumeno sadje in cvetlični karakter, medtem ko Renski rizling doprinese živahnost, svežino in kompleksnost. Pijte med leti 2019 in 2025.

LETNIK 2017

Zima 2017 je bila blaga in pomlad se je začela zgodaj, kar je pospešilo fenologijo. Konec aprila smo doživeli spomladansko pozebo, s katero smo izgubili do 30 % pridelka v vinogradih z belimi sortami. Pozna pomlad in poletje sta bila zelo topla in suha, kar je vplivalo na hitro dozorevanje in majhen volumen jagod, medtem ko je bil september najhladnejši in najbolj vlažen v zadnjih desetletjih. Trgatev se je začela zgodaj; prvi teden v septembru za bele sorte, rdeče pa smo pobrali konec septembra. Suha in topla poletna sezona je odločilno vplivala na karakteristike letnika, za katerega so značilni nizki donosi (do 30 % nižji kot običajno). Posledično so vina letnika 2017 bogata in koncentrirana, ki pa so zaradi hladnega septembra še vedno prijetno sveža in uravnovešena.

Poreklo: **Bela krajina, Slovenija**

Podnebje: **Subpanonsko, subkontinentalno z mediteranskimi vplivi**

Vinograd: **Doma**

Tla: **Rdečerjava ilovica z deležem apnenčastega skeleta**

Sorta: **Kerner (80 %) in Renski rizling (20 %)**

Starost trt: **25–30 let**

Pridelek: **50 hl/ha**

Čas trgatve: **16. september za Kerner in 30. september 2017 za Renski rizling**

Alkohol: **13,5 % vol**

Titribilne kisline: **5,9 g/L**

Ostanek sladkorja: **1,0 g/L**

