

# RUMENI MUŠKAT Native 2023

<b>Sorta:</b>	Rumeni muškata 100% - avtohtona sorta, domači klon		
<b>Regija:</b>	Vipavska dolina– Slovenija		
<b>Vinogradniška lega:</b>	Biljenski griči		
<b>Leto sajenja:</b>	2020		
<b>Nadmorska višina in naklon vinograda:</b>	65 m, 13% naklon		
<b>Legra vinograda:</b>	Vzhod		
<b>Vinogradništvo:</b>	Regenerativno vinogradništvo		
<b>Tip podlage:</b>	Izrazito laporna tla		
<b>Trgatev:</b>	Obrano sredini septembra		
<b>Predelava in zorenje:</b>	Deseturna maceracija, ki ji sledi fermentacija pri nizki temperaturi. Negovano na drožeh v posodah iz nerjavečega jekla, vsaj šest mesecev.		
<b>Stekleničenje:</b>	1000 steklenic 0,75 l, februarja 2024		
<b>Alkohol:</b>	11,0 % vol	<b>Preostali sladkor:</b>	polsladko
<b>Skupna kislina:</b>	4,7 g / l	<b>Steklenica:</b>	0,75 l
<b>Temp. serviranja:</b>	8-10°C		



**Potencial staranja:** Ob pravilnem shranjevanju lahko to vino zori vsaj tri leta ali celo dlje.

**Opis vina:** Intenzivna zlato-rumena barva z nežnimi rumenkastimi odtenki. Na nosu izražena posebna in edinstvena muškata nota, prefinjeno prepletena z zelišči, kot so timijan, lipov cvet, med in zrele hruške. Okus sledi aromatičnemu profilu – je poln, harmoničen in kompleksno strukturiran, z dolgo obstojnostjo ter prefinjenim, sladkastim pookusom, ki zaokroži celovito zaznavo vina.

**Ideje za ujemanje s hrano:** odlično se poda k sadnim tortam, jabolčnemu zavitku, panna cotti, piškotom z oreščki in limoninim sladkicam. Prileže se tudi ob lahkih svežih sirih, svežim sadjem, kot so grozdje, breskve, melona in jagode, pa tudi z oreščki v kombinaciji s suhim sadjem. Rumeni muškata je odlična izbira kot aperitiv ali za zaključek obroka ob prijetnem druženju.

