

MERLOT Single vineyard 2015

Sorta:	100 % Merlot		
Regija:	Vipavska dolina – Slovenija		
Vinogradniška lega :	Dornberk		
Leto sajenja vinograda:	1991		
Nadmorska višina in naklon vinogradov:	175 m, 39% naklon		
Vinogradništvo:	Regenerativno		
Legra vinograda:	Vzhod		
Vrsta tal:	Laporno peščena tla z ilovico		
Trgatev:	Ročno obrano konec septembra		
Predelava in zorenje	Maceracija do konca fermentacije. Zorelo v barik sodih tri leta, nato stekleničimo. Po stekleničenju vino počiva vsaj šest mesecev.		
Stekleničenje:	1050 steklenic 0,75 l v mesecu februar l. 2019		
Alkohol:	14,0 % vol	Preostali sladkor	suho
Skupna kislina:	5,95 g / l	Steklenica:	0,75 l
Temp. serviranja:	14-16 °C		



Potencial staranja: Ob pravilnem shranjevanju lahko to vino zori vsaj deset let ali celo dlje.

Opis vina: Vino odlikuje globoka rubinasta barva in bogata aromatika z notami zrelih črnih češenj, ribeza ter jagodičevja. Te se prepletajo z nežnimi aromami mandljev, tobaka in začimb. V ustih je vino polno, zaokroženo in uravnoteženo, s prijetnimi tanini. Zaključí se s dolgim, žametno sadnim pookusom, kjer znova izstopajo črni sadeži in lesne note. Vino navduši s odležanostjo, fineso in prefinjenostjo.

Ideje za ujetanje z hrano: Vino se odlično poda k rdečemu mesu, zeliščni jagnjetini, divjačini, suhim mesninam, zorjenim sirom ter jedem z gobami, jurčki ali tartufi. Odlično se obnese tudi kot spremljevalec elegantnih kulinarčnih menijev, kjer vino ne prevlada, temveč jed oplemeniti in dopolni.

