Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België



Stemberger Zelen 2022

Les vins de Sebastijan Stemberger se caractérisent par leur pureté, leur élégance, leur minéralité et leur fraîcheur. Sebastijan élabore ses vins selon des principes naturels, et cela se goûte.

Vin orange gastronomique à base de cépage Malvasia. Une macération cutanée extrêmement longue et une maturation lente du bois ont donné lieu à l'un des meilleurs vins orange que nous ayons jamais goûtés. Nez extrêmement riche d'abricot séché, de zeste de citron, de miel d'acacia, de poire et de silex. En bouche les mêmes notes fruitées complétées par du thé vert, des herbes et une pointe de minéralité. En bref : complexité et jutosité en parfaite harmonie.

36,36 €

Domaine viticole	Sebastijan Stemberger
Pays - Région	Slovénie, Karst
Style de goût	Orange
Raisins	Zelen
Viticulture	Biodynamique
Vinification	Naturellement. Vendanges manuelles, macération pelliculaire de un ans, fermentation spontanée. Puis encore 6 mois en fût de tino avec ajout de 1/3 de raisin.
Maturation	18 mois. En partie dans des œufs en béton, en partie sur des fûts d'acacia.
Drinking window	2024-2030
Gastronomie	Charcuterie, fromages, viandes blanches, champignons,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	12.5