Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België

Stemberger Robinia 2018

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.

Cool à l'ancienne dans une veste orange. Ce vin orange de très longue macération s'adresse aux amateurs d'un meilleur travail pelliculaire. Arômes de pêche, de pommes mûres, de cèdre, de vanille, de poire, de lavande et une touche fumée. Le palais se compose de poire et de pêche mûres, d'amande et de thé noir. Tanins souples et arrière-goût minéral, frais et huileux.

25,62 €

Domaine viticole	Sebastijan Stemberger
Pays - Région	Slovénie, Karst
Style de goût	Orange
Raisins	Rebula, Welshriesling, Malvasija
Viticulture	Biodynamique
Vinification	Naturellement. Vendanges manuelles, macération pelliculaire de 7 jours pour le Riesling et le Malvazija gallois, fermentation spontanée. Puis ajout de 30% de raisins rebula puis macération pendant 1 an.
Maturation	36 mois en fûts de chêne.
Drinking window	2024-2032
Gastronomie	Champignons, truffes, plats de viande légers, plats de poisson très copieux
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.0