



Stemberger Terranatura 2021

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.

Teran est le nom slovène du cépage Refosko, bien connu d'Italie. Attention : uniquement si cultivé sur terra rosso. Et c'est précisément le sol de la région du Karst. Sebastijan réussit une fois de plus à mettre en bouteille une belle combinaison de glouglou et de vin gastronomique. Frais et vif, déjà très savoureux aujourd'hui, mais avec quelques années de vieillissement en bouteille, il deviendra un vin de repas particulièrement raffiné. Arômes de framboise, de cerises, de chocolat noir que l'on retrouve également dans la palette gustative.

19,88 €

Domaine viticole	Sebastijan Stemberger
Pays - Région	Slovénie, Karst
Style de goût	Rouge: complexe & élégante
Raisins	Teran (Refosco)
Viticulture	Biodynamique
Vinification	Naturellement. vendanges manuelles, macération de 30 jours en cuve ouverte, fermentation spontanée
Maturation	24 mois en fûts de chêne
Drinking window	2024-2032
Gastronomie	Charcuterie, truffes et champignons, plats de viande de toutes sortes
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.0