Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België

Stemberger B+ 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.

Ce B+ est l'assemblage maison et combine des cépages internationaux tels que le Cabernet Sauvignon et le Merlot avec le Refosk, le Blaufrankisch et le Barbera. Bien mûr, mais frais et fruité avec des arômes de myrtilles, de cerises au marasquin, de menthe et de réglisse. En bouche on retrouve les mêmes saveurs complétées par quelques mûres noires & poivre blanc ; suivi d'une longue finale aux tanins soyeux. Déjà très savoureux maintenant et le restera pour les années à venir.

29,75 €

Domaine viticole	Sebastijan Stemberger
Pays - Région	Slovénie, Karst
Style de goût	Rouge: complexe & élégante
Raisins	Teran (Refosk/Refosco); merlot, cabernet sauvignon, blaufrankisch en barbera
Viticulture	Biodynamique
Vinification	Naturellement. vendanges manuelles, macération de 30 jours en cuve ouverte, fermentation spontanée
Maturation	24 maanden in eiken vaten
Drinking window	2024-2032
Gastronomie	De la viande blanche à la viande rouge, en passant par les champignons, les truffes, la charcuterie,... un vrai polyvalent
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.0