



Stemberger Malvazija 2024

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. Il considère le cépage Malvazija Istrica comme l'un des deux cépages blancs les mieux adaptés au terroir du Karst.

Ce Malvazija se caractérise par son nez de pomme, de pamplemousse, d'ananas, de citron vert et de fleurs de tilleul. En bouche, ils sont complétés par de la tisane, de l'amande et de la pomme verte. Une finale longue, minérale et fraîche vous donne envie d'une autre gorgée à chaque fois.

16,53 €

Domaine viticole	Sebastijan Stemberger
Pays - Région	Slovénie, Karst
Style de goût	Orange
Raisins	Malvasija
Viticulture	Biodynamique
Vinification	Naturel. 7 jours de macération
Maturation	12 mois en fûts de bois d'acacia.
Drinking window	2026-2028
Gastronomie	Plats de poissons plus consistants, volailles, fromages, charcuterie, viandes blanches,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	12.5