



Stemberger Zelen 2022

Sebastijan Stemberger's wijnen worden gekenmerkt door hun puurheid, elegantie, mineraliteit & fraîcheur. Sebastijan maakt zijn wijnen volgens natuurlijke principes, en dat proef je.

Deze Zelen zal je verrassen: een intense combinatie van een glouglou stijl met een laagje fijne funkyness. In de neus weidebloemen, citrus, peer, mango, groene thee, vlierbloesem en een vleugje lindebloesem. Qua smaak gaan we verder op hetzelfde elan: kruidig, limoen & een vleug groene en lindebloesemthee. Strak, mineraal én sappig! Voor de liefhebbers van wijnen met karakter.

16,53 €

Wijnhuis	Sebastijan Stemberger
Land - Streek	Slovenië, Karst
Smaakstijl	Oranje
Druiven	Zelen
Wijnbouw	Biodynamisch
Wijnmaken	Natuurlijk. handpluk, 4 dagen schilmaceratie, spontane fermentatie. Daarna nog 6 maanden in tino vat met toevoeging van 1/3 druiven.
Rijping	5 maanden. Deels in betonnen ei, deels op acacia vaten.
Drinking window	2024-2027
Gastronomie	Steviger visgerechten, gevogelte, kazen, charcuterie, wit vlees,...
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	12.5