



# LAŠKI RIZLING

2017

Vol. Alkohol:	<b>14,0%</b>
Säure:	<b>5,2 g/l</b>
Restzucker:	<b>2,9 g/l</b>
Trinkreife:	<b>2018 bis 2023</b>
Alter der Reben:	<b>35 Jahre</b>
Verschlussart:	<b>Kork</b>
Lesedatum:	<b>17.9.2017</b>
Abfülldatum:	<b>28.8.2018</b>
Flaschengrößen:	<b>0,75 l</b>

Hirschbirne gepaart mit tabakigen Anklängen bestimmen die ersten Eindrücke in der Nase. Nach und nach offenbaren sich auch elegante Aromen vom Ausbau im großem Holzfass. Am Gaumen Stollwerck und wiederum viel gelbe Birne. Viel Druck. Eine für Opok typische kalkige Mineralität sowie eine konstante Säurestruktur verleihen dem Wein viel Trinkfluss.

Thomas Schabl, Sommelier

## Besonderheiten des Ausbaus

Während der 48 Stunden Maischestandzeit extrahiert der Saft aus der Schale Gerbstoffe, die ihm eine wunderbare Eleganz verleihen. Im Anschluss an die Pressung kommt er zur spontanen Vergärung ins gebrauchte Holzfass, um dort zehn Monate zu reifen.



**Štajerska Slovenija**  
Region

**Slovenija**  
Land



spät reifende Sorte, benötigt gut durchlüftete und warme Lagen, walzenförmige und Trauben mit kleiner Beirtraube



schluffiger Lehm und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



48 Stunden Maischestandzeit (Ganztrauben), spontane Vergärung, zehn Monate in gebrauchten 300 l Fässern, zur Stabilisierung weitere zwei Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



passt zu Kaninchen, Saltimbocca, knusprigem Braten - generell geeignet für gut gewürzte Speisen