



IGLIČ

FURMINT 2016

- Vol. Alkohol: **13,0%**
- Säure: **6,72 g/l**
- Restzucker: **2,2 g/l**
- PH-Wert: **3,19**
- Trinkreife: **2019 bis 2028**
- Alter der Reben: **60% 10 Jahre, 40% 35 Jahre**
- Verschlussart: **Kork**
- Lesedatum: **26.9.2016**
- Abfülldatum: **17.12.2018**
- Flaschengrößen: **0,75 l; 1,5 l; 3,0 l und 5,0 l**

Würzig-mineralische Nase nach getrockneten Kräutern und Weißbrotkruste, Zitrusfrüchte mischen sich darunter, aber auch grüne Melonen und Gurkenschalen. Am Gaumen zuerst ein wenig Blütenhonig, dann ganz viel Lebendigkeit & Frische. Salzig-zitroniges Finale.

Arno Bergler, WeinErleben

Besonderheiten der Herkunft

Iglič ist ein von kalkhaltigem Tonmergel geprägtes Hochplateau mit nach Süden hin ausgerichteten Terrassen. Einen Teil der Parzelle bepflanzten wir mit hervorragenden Furmint-Rebstöcken. Die verbliebenen betagten, aber sehr agilen Rebstöcke veredelten wir in Handarbeit zu Furmint. Der Wind, der über das Plateau zieht, kommt dem Furmint zu Gute, da er die empfindsamen Beeren schnell trocknet.



Iglič
Einzellage

Gorca
Ort

Štajerska Slovenija
Region



großblappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig



schluffiger Lehm und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



Hochplateau, nach Süden hin ausgerichteten Terrassen



spontane Vergärung, achtzehn Monate im großen gebrauchten Holzfass, weitere acht Monate imahltank, ungeschönt und unfiltriert



breites Einsatzgebiet, zu leichten Fischgerichten, zu rohem Fisch und „von Kräutern geprägten“ Speisen



IGLIČ

FURMINT 2015

Vol. Alkohol: **13,5%**
 Säure: **6,69 g/l**
 Restzucker: **1,1 g/l**
 Trinkreife: **2018 bis 2027**
 Alter der Reben: **60% 10 Jahre, 40% 35 Jahre**
 Verschlussart: **Kork**
 Lesedatum: **29.9.2015**
 Abfülldatum: **26.2.2018**
 Flaschengrößen: **0,75 l und 1,5 l**

Tiefe Würze gepaart mit Frische und Lebendigkeit: aromatische Apfelspalten, Zitronenschalen und grüne Melone, Kräuterwürze und grüner Tee am Gaumen, tolle Struktur und animierender Nachgeschmack.

Arno Bergler, WeinErleben

Besonderheiten der Herkunft

Iglič ist ein von kalkhaltigem Tonmergel geprägtes Hochplateau mit nach Süden hin ausgerichteten Terrassen. Einen Teil der Parzelle bepflanzten wir mit hervorragenden Furmint-Rebstöcken. Die verbliebenen betagten, aber sehr agilen Rebstöcke veredelten wir in Handarbeit zu Furmint. Der Wind, der über das Plateau zieht, kommt dem Furmint zu Gute, da er die empfindsamen Beeren schnell trocknet.



Iglič
Einzellage

Gorca
Ort

Štajerska Slovenija
Region



großblappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig



schluffiger Lehm und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



Hochplateau, nach Süden hin ausgerichteten Terrassen



spontane Vergärung, achtzehn Monate im großen gebrauchten Holzfass, weitere acht Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



breites Einsatzgebiet, zu leichten Fischgerichten, zu rohem Fisch und „von Kräutern geprägten“ Speisen