



HALOZE

BLANC 2018

Vol. Alkohol:	12,5%
Säure:	6,5 g/l
Restzucker:	2,0 g/l
PH-Wert:	3,17
Trinkreife:	2019 bis 2026
Alter der Reben:	10 bis 45 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	6.9. bis 28.9.2018
Abfülldatum:	4.7.2019
Flaschengrößen:	0,75 l und 1,5 l

In der Nase kalkig-rauchig, etwas Kernobst und grüne Aromen. Zitrus und Kräutertee. Am Gaumen eine zurückgenommene Primärf Frucht mit viel Druck. Leicht salzig. Angenehmes Säurespiel, welches den Wein als Solisten wie als Speisenbegleiter glänzen lässt. Engmaschig im Nachhall. Sehr animierend.

Thomas Schabl, Diplom Sommeliere

Besonderheiten der Herkunft

Der Boden des Weinbaugebiets Haloze besteht vorwiegend aus kalkhaltigem Tonmergel, sogenanntem Opok. Er gibt den Weinen eine kräftige Struktur, ohne dass diese zu üppig wirken. Haloze Blanc wächst zu 100% auf Terrassen.



Haloze
Teilregion

.....
Štajerska Slovenija
Region

.....
Slovenija
Land



regionstypische Cuvée:
40% Furmint, 40% Sauvignon Blanc,
20% Laški Rizling (Welschriesling)



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



spontane Vergärung in großen
gebrauchten Holzfässern,
ungeschönt



passt gut zu Fisch, Meeresfrüchte,
Kalbsfleisch und Geflügel



HALOZE

BLANC 2017

- Vol. Alkohol: **13,5%**
- Säure: **6,36 g/l**
- Restzucker: **2,0 g/l**
- Trinkreife: **2018 bis 2025**
- Alter der Reben: **10 bis 45 Jahre**
- Verschlussart: **Kork**
- Lesedatum: **zw. 4.9. und 10.10.2017**
- Abfülldatum: **25.4.2018**
- Flaschengrößen: **0,75 l und 1,5 l**

Wunderbare, verspielte Kräuterwürze, herbale Noten im Vordergrund, rote, feinsäuerliche Äpfel, grüne Zitronenschalen. Im Mund vibrierend und ungemein animierend, die grüne Würze hält an, zurückgenommene Frucht und pointierte Säure-Frische.

Arno Bergler, WeinErleben

Besonderheiten der Herkunft

Der Boden des Weinbaugebiets Haloze besteht vorwiegend aus kalkhaltigem Tonmergel, so genanntem Opok. Er gibt den Weinen eine kräftige Struktur, ohne dass diese zu üppig wirken. Haloze Blanc wächst zu 100% auf Terrassen.



Haloze
Teilregion

Štajerska Slovenija
Region

Slovenija
Land



regionstypische Cuvée:
40% Furmint, 20% Sauvignon Blanc,
40% Laški Rizling (Welschriesling)



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



spontane Vergärung in großen
gebrauchten Holzfässern,
ungeschönt und unfiltriert



passt gut zu Fisch, Meeresfrüchte,
Kalbsfleisch und Geflügel