



AUSBAU
WEIN
GEPRÄGTER

HIŠNO VINO

[VOL. I] 2018

- Vol. Alkohol: **12,5%**
- Säure: **5,55 g/l**
- Restzucker: **1,2 g/l**
- pH-Wert: **3,50**
- Trinkreife: **2020 bis 2030**
- Alter der Reben: **11 bis 35 Jahre**
- Verschlussart: **Kork**
- Lesedatum: **14.9.2018 (Traminer)**
27.9.2018 (Furmint)
- Abfülldatum: **4.5.2020**
- Flaschengrößen: **0,75 l**



Štajerska Slovenija
Region

Sehr ausgeprägte Nase nach getrockneter Ananas, Cantaloupe Melone und Rosenblüten. Auch Gewürze wie rosa Pfeffer und Süßholz präsentieren sich. Am Gaumen sorgt der Cuvèepartner Furmint für Trinkfluss und Spannung. Strahlt eine gewisse Leichtigkeit aus; Aromatik wirkt angenehm lange nach. Ohne viel Schnickschnack, einfach gut.

Thomas Schabl, Diplom Sommeliere

Besonderheiten der Herkunft

Unser Hauswein ist die Plattform gelungener Experimente. Nur die Nummer seiner Ausgabe (Vol.) findet eine kontinuierliche Fortsetzung. Völlig frei ist die Wahl der Rebsorte oder des Ausbaustils. Ob Furmint, Laški Rizling oder Cuvée, ob Maischegärung, Macération semi-carbonique oder unkonventionelle Kellertechniken – wir nehmen uns die Freiheit, Neues zu probieren und Geglücktes in Form unseres Hišno VINO zu präsentieren.



60% Traminer: kleintraubig, gelb-rötliche Beerenhaut, 40% Furmint: großblappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



Traminer macération „semi“- carbonique (interzelluläre Vergärung), 12 Monate im gebrauchten 600l Holzfass, 6 Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



Ein Allrounder par excellence – von Pasta bis Fusionsküche, sowie klassisch zum Wiener Schnitzel