



KORŽE

SAUVIGNON BLANC 2018

Vol. Alkohol:	13,0 %
Säure:	6,09 g/l
Restzucker:	1,1 g/l
pH-Wert:	3,22
Trinkreife:	2020 bis 2030
Alter der Reben:	11 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	13.9.2018
Abfülldatum:	4.5.2020
Flaschengrößen:	0,75 l, 1,5 l und 3 l



Korže
Einzellage
.....
Haloze
Teilregion
.....
Slovenija
Land

Weißer Aromen in der Nase mit vom Opok geprägten Tönen nach kaltem Rauch und Kreidestaub. Herbale Würzigkeit nach Lorbeerblättern und Gewürznelke. Auch vollreife Kiwi findet sich. Entfaltet sich am Gaumen Schicht für Schicht ohne übertriebene Vordergründigkeit. Finessenreich und ausgewogen. Bleibt sehr lange haften. Großes Potential.

Thomas Schabl, Diplom Sommeliere

Besonderheiten der Herkunft

Die vom Kalkmergel geprägten Terrassen von Korže bilden einen nach Süden hin ausgerichteten Kessel, den steilsten weit und breit. Die Rebstöcke wurzeln direkt am Felsen. Um die Weinreben in diesem harten Boden auspflanzen zu können, mussten wir mit Erdbohrern tiefe Löcher aushöhlen. Der Wein lässt sich seine karge Herkunft gerne anmerken, selbst die aromatische Rebsorte Sauvignon Blanc überlässt ihr die Bühne.



kleine Blätter, dicht belaubt, kleine kompakte und walzenförmige Trauben, würzig intensiver Geschmack



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere sechs Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



Meeres- und Süßwasserfisch, Risotto und alles was im Garten wächst