



HERKUNFTS
WEIN
GEPRÄGTER

GORCA '19

HALOZE, FURMINT

- Vol. Alkohol: **12.5%**
- Säure: **7.39 g/l**
- Restzucker: **1.1 g/l**
- pH-Wert: **3.21**
- Trinkreife: **2021 bis 2028**
- Alter der Reben: **13 bis 58 Jahre**
- Verschlussart: **Kork**
- Lesedatum: **25.9., 4.10. und 6.10.2019**
- Abfülldatum: **8.2.2021**
- Flaschengrößen: **0.75 l und 1.5 l**









Gorca
Einzellage
.....
Haloze
Ort
.....
Štajerska Slovenija
Region

Harmonisches Aroma nach Apfelblüte, Apfelstiel und dezenter Marille. Zitronenzesten, Minze und reife Quitte runden das Bukett ab. Die frische Säure zieht den Wein lange über den Gaumen und endet mit einem animierenden Zitronen-, Apfelaroma im Abgang. Dezenter Gerbstoff und Kalkstaub vollenden das Mundgefühl und runden den Körper ab.

Mathias Riepl, Diplom Sommelier

Besonderheiten der Herkunft

Dieser Wein wächst ausschließlich auf den steilen Terrassen der Großlage Gorca. Die nach Süden hin ausgerichteten Kessellagen stauen die Wärme im Sommer, die der Entwicklung des Furmint zugutekommt. Die Böden sind von kalkhaltigem Tonmergel (Opok) geprägt.

-  großlappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig
-  schluffiger Lehm und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)
-  350 bis 400 m Seehöhe
-  südorientierte Kessellagen
-  spontane Vergärung, zehn Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere vier Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert
-  passt gut zu Fisch, Geflügel und warme Vorspeisen; als Weinbegleitung für ein ganzes Menü