



HALOZE '19

BLANC

Vol. Alkohol:	12.5%
Säure:	7.94 g/l
Restzucker:	2.3 g/l
PH-Wert:	3.16
Trinkreife:	2021 bis 2028
Alter der Reben:	11 bis 46 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	17.9., 23.9., 25.9. und 4.10.2019
Abfülldatum:	24.2.2021
Flaschengrößen:	0,75 l

Einladende Aromen von reifer gelber Frucht, dezenter Exotik und Zitronenzesten. Subtile Aromen von Minztee und Pfefferkraut runden den Eindruck ab. Eine typische Haloze'sche Rauchigkeit ruht von den dunklen Opok Böden der Region. Die einladende und erfrischende Säure und ein dezenter Grip regen den Speichelfluss an und machen Lust auf mehr Haloze Blanc.

Mathias Riepl, Diplom Sommelier

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
Ort


.....
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, zwölf Monate
Ausbau im großen gebrauchten Holz-
fass, weitere vier Monate im Stahl-
tank, ungeschönt und unfiltriert

 passt gut zu Fisch, Meeresfrüchte,
Kalbsfleisch und Geflügel