



IGLIČ '19

HALOZE, FURMINT

Vol. Alkohol:	13.0 %
Säure:	6.62 g/l
Restzucker:	4.3 g/l
PH-Wert:	3.20
Trinkreife:	2021 bis 2030
Alter der Reben:	60% 13 Jahre, 40% 38 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	25.9.2019
Abfülldatum:	24.2.2021
Flaschengrößen:	0.75l, 1.5l, 3l und 5l

Konzentrierte Fruchtaromen nach reifer Birne & Quitte. Mit Luft öffnend nach Honig und Minze sowie frischem Teig. Langer extraktreicher Auftakt mit einer geradlinigen Säure und kräftigem Körper. Rundes Mundgefühl und Appetitanregend mit salzigem Abgang.

Mathias Riepl, Diplom Sommelier

Besonderheiten der Herkunft

Die Parzelle Iglíč, Großlage Gorca, ist ein von kalkhaltigem Tonmergel geprägtes Hochplateau und mit nach Süden hin ausgerichteten Terrassen. Einen Teil der Parzelle bepflanzen wir mit hervorragenden Furmint-Rebstöcken. Die verbliebenen betagten, aber sehr agilen Müller-Thurgau Rebstöcke veredelten wir zu Furmint um. Der Wind, der über das Plateau zieht, kommt dem Furmint zugute, da er die empfindsamen Beeren schnell trocknet.



Iglíč
Parzelle
.....
Gorca
Einzellage
.....
Haloze
Ort



großlappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig



schluffiger Lehm und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



Hochplateau, nach Süden hin ausgerichteten Terrassen



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



breites Einsatzgebiet, zu leichten Fischgerichten, zu rohem Fisch und „von Kräutern geprägten“ Speisen