



# Stemberger Loop 2021

Les vins de Sebastijan Stemberger se caractérisent par leur pureté, leur élégance, leur minéralité et leur fraîcheur. Sebastijan élabore ses vins selon des principes naturels, et cela se goûte.

Vin orange avec une touche d'originalité. Car après 12 mois de macération pelliculaire, le vin est élevé une année supplémentaire sous fleur. (cfr sherry) De plus, la fleur est régulièrement mélangée au vin. Alors attendez-vous à un vin orange avec une touche jurassique.

21,49 €

Domaine viticole	Sebastijan Stemberger
Pays - Région	Slovénie, Karst
Style de goût	Orange
Raisins	Rebula, Welshriesling, Malvasija
Viticulture	Biodynamique
Vinification	Naturellement. cueilli à la main, macération de 12 mois en fût de bois (tino)
Maturation	12 mois en fûts de chêne, sous flor. La fleur est régulièrement mélangée au vin.
Drinking window	2024-2029
Gastronomie	Champignons, truffes, plats de viande légers, plats de poisson copieux
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.0