



Stemberger Malvazija Cru 2018

Sebastijan Stemberger's wijnen worden gekenmerkt door hun puurheid, elegantie, mineraliteit & fraicheur. Sebastijan maakt zijn wijnen volgens natuurlijke principes, en dat proef je.

Gastronomische orange wine op basis van de Malvasija druif. Een extreem lange schilmaceratie & langzame houtrijping met als resultaat één van de beste orange wines die we al mochten proeven. Enorm rijke neus van gedroogde abrikoos, zeste van citroen, acacia honing, peer & vuursteen. In de mond dezelfde fruittonen aangevuld met groene thee, kruiden & een vleug mineraliteit. Kortom: complexiteit & sappigheid in perfecte harmonie.

36,36 €

Wijnhuis	Sebastijan Stemberger
Land - Streek	Slovenië, Karst
Smaakstijl	Oranje
Druiven	Zelen
Wijnbouw	Biodynamisch
Wijnmaken	Natuurlijk. Handpluk, 4 dagen schilmaceratie, spontane fermentatie. Daarna nog 6 maanden in tino vat met toevoeging van 1/3 druiven.
Rijping	18 maanden. Deels in betonnen ei, deels op acacia vaten.
Drinking window	2024-2030
Gastronomie	Charcuterie, cheeses, wit vlees, paddenstoelen,...
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	12.5