



# Stemberger Loop 2021

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

Orange wine with a twist. Want na 12 maanden schilweking wordt de wijn nog een jaar gerijpt onder flor. (cfr sherry) Meer nog: de flor wordt op regelmatige basis door de wijn geroerd. Verwacht je dus aan een orange wine met Jurassic twist.

21,49 €

Wijnhuis	Sebastijan Stemberger
Land - Streek	Slovenië, Karst
Smaakstijl	Oranje
Druiven	Rebula, Welshriesling, Malvasija
Wijnbouw	Biodynamisch
Wijnmaken	Natuurlijk. handpluk, 12 maanden schilcontact in houten vat (tino)
Rijping	12 maanden op eiken vaten, onder flor. De flor wordt regelmatig door de wijn geroerd.
Drinking window	2024-2029
Gastronomie	Paddenstoelen, truffel, lichtere vleesgerechten, stevige visgerechten
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.0