



Stemberger Robinia 2018

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

Old School Cool in an orange jacket. Deze zeer lang gemacereerde orange wine is voor de liefhebbers van het betere skin contact werk. Aroma's van perzik, rijpe appels, cederhout, vanille, peer, lavendel en een rokerige toets. Het pallet bestaat uit rijpe peer & perzik, amandel & zwarte thee. Zachte tannines én een minerale, fris-vettige afdronk.

25,62 €

Wijnhuis	Sebastijan Stemberger
Land - Streek	Slovenië, Karst
Smaakstijl	Oranje
Druiven	Rebula, Welshriesling, Malvasija
Wijnbouw	Biodynamisch
Wijnmaken	Natuurlijk. Handpluk, 7 dagen schilmaceratie voor welshriesling & Malvasija, spontane fermentatie. Daarna toevoeging van 30% rebula druiven en vervolgens maceratie van 1 jaar.
Rijping	36 maanden op eiken vaten.
Drinking window	2024-2032
Gastronomie	Paddenstoelen, truffel, lichtere vleesgerechten, zeer stevige visgerechten
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.0