



Stemberger Terranatura 2021

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

Teran is de Sloveense benaming voor de Refosco druif, u welbekend uit Italië. Let wel: enkel indien ze op terra rosso gekweekt is. En laat dat nu net de bodem van de Karst regio zijn. Sebastijan weet wederom een fijne combinatie van glouglou en een gastronomische wijn in de fles te krijgen. Fris & levendig, nu al zeer lekker maar met een paar jaar flesrijping wordt dit een bijzonder verfijnde maaltijd wijn. Aroma's van framboos, krieken, donkere chocolade die we ook in het smaakpallet terugvinden.

19,88 €

Wijnhuis	Sebastijan Stemberger
Land - Streek	Slovenië, Karst
Smaakstijl	Rood: complex & elegant
Druiven	Teran (Refosco)
Wijnbouw	Biodynamisch
Wijnmaken	Natuurlijk. handpluk, 30 dagen maceratie in open top fermentor, spontane fermentatie
Rijping	24 maanden op eiken vaten
Drinking window	2024-2032
Gastronomie	Charcuterie, truffels & paddenstoelen, vleesgerechten allerhande
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.0