



Stemberger B+ 2018

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

Deze B+ is de blend van het huis, en combineert internationale druivenrassen als cabernet sauvignon & merlot met refosk, blaufrankisch & barbera. Mooi rijp, maar fris fruitig met aroma's van blauwe bessen, maraschino kersen, munt & zoethout. In de mond vinden we dezelfde smaken aangevuld met wat donkere bramen & witte peper; gevolgd door een lange finale met zijdezachte tannines. Nu al zeer lekker, en zal dat de komende jaren ook blijven.

29,75 €

Wijnhuis	Sebastijan Stemberger
Land - Streek	Slovenië, Karst
Smaakstijl	Rood: complex & elegant
Druiven	Teran (Refosk/Refosco); merlot, cabernet sauvignon, blaufrankisch en barbera
Wijnbouw	Biodynamisch
Wijnmaken	Natuurlijk. handpluk, 30 dagen maceratie in open top fermentor, spontane fermentatie
Rijping	24 maanden in eiken vaten
Drinking window	2024-2032
Gastronomie	Van wit tot rood vlees, paddenstoelen, truffels, charcuterie,...een echte alleskunner
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.0