

SORBUS 2009



Sorta grožđa: muškati momjanski
Kategorija: desertno vino
Vinogradarsko područje: Zapadna Istra, Hrvatska
Vinograd: Vale
Starost vinograda: 5 – 30 godina
Nadmorska visina vinograda: 200 m
Položaj vinograda: jug
Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba: ručna
Vinifikacija: probrano i prosušeno grožđe do prosinca.
Prešanje i dalje fermentacija tokom čitave zime u inox bačvama
Dozrijevanje: odležavanje u inoxu 2 godine
te još 2 godine u boci
Sadržaj alkohola: 15,0 %vol
Ukupna kiselina: 5,7 g/l
Neprovreli šećer: 106,0 g/l
Veličina boce: 0,5 l
Temperatura serviranja: 8 °C

Opis vina

Bistre i duboke žuto zlatne boje. Ugodna i vrlo intenzivna muškata mirisa u kojem se atraktivne cvjetne note bijelog i žutog cvijeća isprepliću s kandiranim citrusima, bijelom čokoladom, pitom od jabuka, koricom naranče i suhim marelicama. U ustima je izrazito slatkog okusa, međutim, istovremeno je blago pikantno te nešto naglašenijih kiselina što intenzivnoj slatkoći daje jako lijep balans, trajanje i kompleksnost. U čaši, pod utjecajem zraka, dolaze do izražaja i note livadnog meda te osjet nalik peludu. Botritični tragovi s ugodnim gorkastim elementima su završni začini koji već spomenutoj kompleksnosti daje dodatnu atraktivnost i slojevitost na retrookus. Vino je već sada u vrhunskoj kondiciji, no njegovo najljepše izdanje doći će tek kroz koju godinu, po pojavi tercijarnih nota.

S hranom:

Srednje tvrdi dimljeni kravlji sirevi, sirevi s plijesni, tvrdi ovčji sirevi, creme brulee, rožata, lisnato tijesto, sladoled, suhi keksi, orašasto voće.

Čuvanje:

Najbolje od 2016. do 2026.