

2023

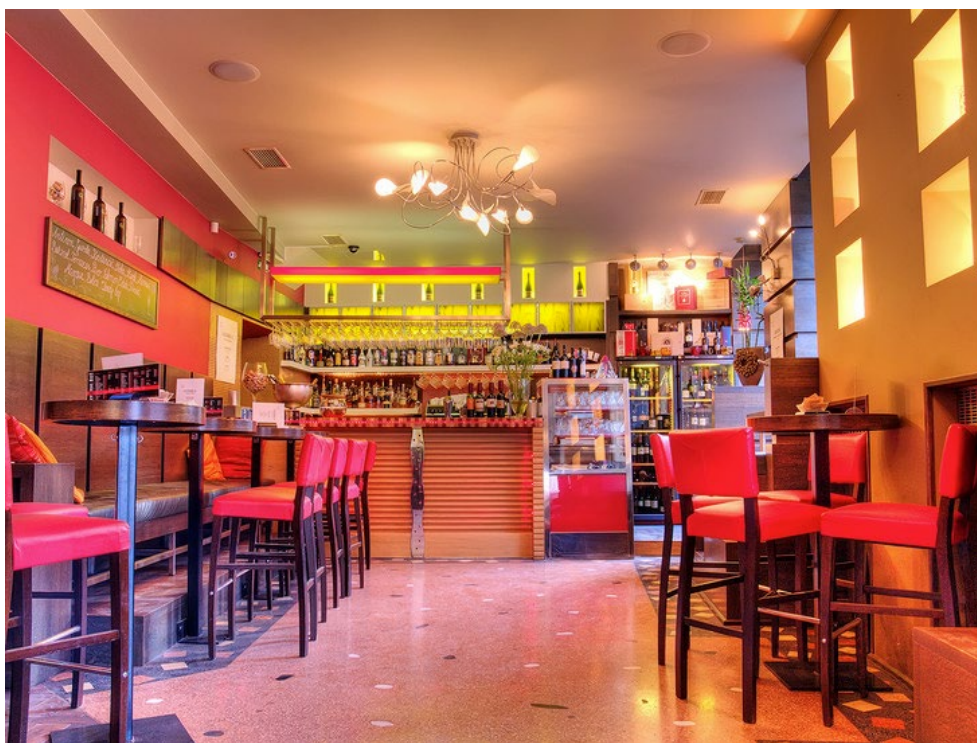
# DVORNI BAR

db

Everybody needs to believe in something

I believe I'll have

another glass of wine...



PENEČA VINA

## **ŠAMPANJCI**

### **LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION 243**

Mešanica kolekcije 243 temelji predvsem na chardonnayu, ki je odličen za letino 2018. Nos razkriva arome sladkanega in zrelega sadja skupaj z lesnimi notami. Okus je radodaren, voljan in sočen ter ponuja zelo svež zaključek. Ker je cuvée Collection 243 izjemno fin in svež, je kot nalašč za aperitiv. Poleg tega se njegovo bogastvo ujema z občutljivimi jedmi, kot so ribe in školjke.

ZVRST: 42% Chardonnay 40% Pinot noir 18% Meunier

### **LOUIS ROEDERER ROSE 2014**

Rosé, ki združuje odlično aromatično finost z edinstveno močjo značaja, mešanico svežine in ljubkega, polnega telesa.

ZVRST: 62% Pinot noir 38% Chardonnay

### **LOUIS CRISTAL 2014**

Najbolj znano vino naše hiše je bilo ustvarjeno leta 1876, da bi zadovoljilo zahtevne okuse carja Aleksandra II. Cesar je Louisa Roedererja prosil, naj mu vsako leto rezervira najboljši cuvée Hiše. Posebej všeč mu je bilo hišno vino. Da bi razlikovali ta cuvée, je bil ta izjemen šampanjec v steklenici z ravnim dnom in prozornim svinčenim kristalom. Nova znamka je dobila ime po tem dragocenem materialu, ki je posebej prozoren in svetleč.

Pridelan edinstveno v najboljših letih, ko grozdje chardonnay (približno 40 %) in modri pinot (približno 60 %) doseže popolno zrelost, Cristal 6 let zori v kletih Louisa Roedererja in pusti nadaljnjih 8 mesecev po degoržiranju Cristal je izjemno uravnotežen in prefinjen šampanjec, katerega dolžina je neponovljiva. Ima svilnato teksturo in sadne arome, ki jih dopolnjuje močna mineralna kakovost z notami belega sadja in citrusov. Cristal je vino, ki se dobro obdrži: hrani se lahko več kot dvajset let, ne da bi pri tem izgubilo svežino in značaj.

### **G.H. MARTELL&CO BRUT PRESTIGE**

ZVRST: 50% modri pinot, 30%chardonnay, 20% pinot meunier

Lep in svež pookus. Čudovita podporna svežine in kislost. V ustih poživljajoče in živahno.

10g/l sladkorja, deluje slajše.

### **AYALA BLANC DE BLANCS 2015**

100% chardonnay

Ayala Blanc de Blancs 2015 se proizvaja v zelo majhnih količinah in le v izjemnih letih. To vino se 6 let stara na drožeh v Ayalinih kletih pred degoržiranjem in v tem času razvije neverjetno kompleksne in intenzivne značaje tako na nosu kot na ustih. Aromatičen in čist je to popoln šampanjec, ki ga lahko uživata kot aperitiv ali z različnimi okusnimi jedmi.

## **DOM PERIGNON BLANC VINTAGE 2012**

Slavna znamka šampanjca Dom Pérignon je dobila ime po benediktinskem menihu Dom Pierru Pérignonu iz 17. stoletja. Leto 2012 je prineslo veliko moči in radodarnosti letnih časov. Pridelan odličen letnik, ki je premagal številne izzive. Opombe okusa: Slamnato rumeno v kozarcu. Cvetica se na začetku razpre z notami cvetja, belega cvetja in nektarju podobnih marelic, ki se združijo z aromami rabarbare, mete in belega popra. Na koncu sledijo različni okusi - živahni, pikantni, grenki. Dolgo obstojen na koncu. Vsi Dom Perignoni so letniški.

ZVRST: 62 % modrega pinota in 38 % chardonnaya

### **RUINART BRUT**

Odkrivanje šampanjca Ruinart je vstop v svet najstarejše šampanjske hiše, ki že od leta 1729 oblikuje svoje mešanice vin v vedno enako zahtevnem duhu čistosti, sijaja in elegance, ki odlikujejo okus Ruinart.

Vonj tega šampanjca je nežen, svež in saden z notami belega sadja (hrušk) in s kančki suhega sadja (lešniki in mandlji). Vonjem belega cvetja, kot so akacija, glog in šipek, se pridružujejo gurmanski vonji po svežem maslu in dunajskem pecivu.

To je popolnoma uravnoteženo vino s polno teksturo. Prevladuje svežina in ta cuvée je čudovito zaokrožen, polnega okusa in z izjemno dolgim zaključkom.

Ruinart Brut je odličen kot aperitiv, je pa tudi popoln partner za ves obrok. Postrežemo ga lahko z lahkimi in nežnimi jedmi, kot so pražene pokrovače ali piščančje prsi.

ZVRST: chardonnay (40%) in modri pinot (60%).

### **RUINART ROSE**

Ruinart Rosé ima veličasten zlato rožnat odtenek s sledjo koralne barve.

Vonji šampanjca so nežni, komaj opazni in sveži. Prevladujejo vonji po češnjah in sveže nabranem jagodičju.

Okus je uravnotežen, saden in okusno svež, prijetno blag in osvežilen.

Ta cuvée je najbolje postreči kot večerni aperitiv. Njegove nežne sadne note se odlično ujemajo z živahno svežino andaluzijskega gaspača ali s sašimijem iz modroplavutega tuna. Ruinart Rosé je popoln partner rdeči sadni juhi, ki jo postrežete kot sladico.

Ta šampanjec se za svojo eleganco in nežnost lahko zahvali visokemu odstotku vina chardonnay (45 %). Večina modrega pinota (55 %), od katerega je 19 % rdečega vina, zagotavlja kanček sadne nežnosti.

## **PERRIER – JOUËT BELLE EPOQUE 2013**

Hiša Perrier-Jouët, ustanovljena leta 1811 v osrčju Champagne, je skozi leta vzgojila edinstveno zbirko vinogradov. Steklenico Belle Epoque je leta 1902 oblikoval steklopihaški mojster Emile Gallé in še vedno velja za redko ikono šampanjske hiše, saj je bilo ustekleničenih manj kot 30 letnikov tega cuvéeja. Šampanjec je narejen iz grozdja modri pinot, chardonnay in pinot meunier. Opombe okusa: Nežno zlato v kozarcu z zelenimi odsevi. V nosu cvetlični s sadnimi aromami breskev, svežih hrušk in limon. Živahen okus s prijetno svežino in harmonijo. Dolgotrajen zaključek. Sorte grozdja: 50% chardonnay, 45% modri pinot, 5% meunier. Ta šampanjec je odlična priloga ribam in belemu mesu.

Sveže in nežno, z izrazitimi aromami belega sadja in cvetja. Izjemna kombinacija svežine in finosti.

### **DRAPPIER Brut nature (PINOT NOIR ZERO)**

ZERO DOSAGE (brez ekspedicijskega likerja)

Sorta: Modri pinot

Okrog leta 1808 je bila v kraju Urville ustanovljena vinska klet Drappier, ki ji zdaj poveljuje Michel Drappier. V regiji, kjer odlično uspeva modri pinot, sorta, ki se družini pretaka po žilah, so v okolici mesteca Urville zasadili vinograde, ki jih obdelujejo po ekoloških načelih. Pri šampanjcu se ekspedicijski liker ne dodaja, zato brut nature dosega najnižjo možno stopnjo suhosti penečih se vin, kar pomeni, da je vino popolnoma suho. Brut nature iz kleti Drappier je šampanjec, narejen samo iz modrega pinota, tako imenovani blanc de noir. Na vonju nas presenetijo globoke in bogate note po jabolkih, hruškah in lešnikih. V okusu je izjemno suho, polnega telesa z notami limone in mineralnim pookusom.

### **VEUVE CLICQUOT Brut Yellow label**

ZVRST: 50 do 55% Modri Pinot, 15 do 20% Pinot Meunier, 28 do 33% Chardonnay. Veuve Clicquot po vsem svetu pooseblja vrednote, ki jih je globoko spoštovala Madame Clicquot. Najmanj 3 leta zorenja na kvasovkah.

ODKRITJE REMUAGE 1806 leta (tresenje steklenice). Legenda pravi, da je vdova Clicquot v kuhinjski mizi izvrtala luknje, vanje postavila obrnjene steklenice, da se je usedlina počasi spustila v grlo. Z vodjo kleti sta se domislila lesenega stojala v obliki velike črke A (pupitre) s 60 luknjami na vsaki strani, v katere so pod kotom položili steklenice, ki so jih od šest do osem tednov počasi vrteli, povečevali naklon in tako spravljali usedlino v vrat. Izurjeni delavec (remuer) je dnevno obračal od 30.000 do 40.000 steklenic. Sedaj vse to poteka strojno.

### **KRUG Brut Grand cuvee**

Krug Grande Cuvée je Krugov večer stilistični simbol, drzen šampanjec, ki vztrajno ohranja ravnotežje med bogastvom in močjo, svežino in delikatnostjo.

Krug Grande Cuvée je brut non-millésime, Krug pa temu vinu pravi multi-millésime (torej ne vino brez letnika, ampak skupek številnih letnikov). "Grande Cuvée" je narejen iz več kot 120 vin (rezerv) iz najmanj 10 različnih letnikov. Vino je mešanica chardonnayja, modrega pinota, pinota meunierja in morda drugih sort grozdja. Po nagradi mousse steklenice še šest let počivajo na kvasu v hladnih kletih v kredastih pečinah pod Reimsom.

Noben recept ne more razložiti njegove zapletene skladnosti. Družina Krug si vsako leto znova prizadeva na podlagi okusa in spomina ustvariti ta najbolj zapleten šampanjec.

Ekstravagantno široka paleta in skoraj kremasta tekstura.

- Okus po praženem kruhu
- Nežne začimbe
- Suho sadje
- Kandirano sadje
- Bleščeča zlata barva

## **BILLECART - SALMON Brut reserva**

Brut Réserve je lahek, fin in harmoničen šampanjec. Mešanica je narejena iz modrega pinota, chardonnaya in meunierskega pinota iz treh različnih let, pridobljenih iz najboljših krajev v regiji Champagne. Bledo zlato v kozarcu z odsevi slamnato rumene barve, to vino izstopa po finosti pocasi dvigajocih se mehurčkov ter obstojne in bogate pene. Ta cuvée, ki vdihuje arome svežega sadja in zrelih hrušk, se dotakne zrelosti s cvetlicno svežino. Poln in natancen okus v kombinaciji s fino svežino in bogato cvetico prica o staranju tega cuvéeja v tradicionalnih kletah hiše.

## **BILLECART – SALMON Brut Blanc de blancs Grand cru**

100% chardonnay

Ta cuvée je bil izdelan iz štirih vinogradov Grand Cru Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger. Ta cuvée je mešanica dveh različnih letnikov, ki razkrivajo posebno kakovost chardonnaya. Njegovo kompleksnost, njegovo veliko vinskost in presenetljivo svež zaključek cenijo predvsem najbolj obveščeni ljubitelji vina.

Zorenje na kvasovkah 4 do 5 let.

Kremni občutek mehurčkov se združuje z maslenim briošem in mineralnimi aromami. Ima obstojen zaključek s svežo in elegantno sladkobo.

-.

## **PENINE**

### **BJANA BRUT (MIRAN SIRK)**

ZVRST: chardonnay, modri pinot

zelo suho, 12,5 vol.%, 0,75 l, neletniška, Goriška brda Bjana brut je pridelana po klasični metodi. Penina je zorela na kvasovkah 30 mesecev. Odlikuje jo izrazit vonj po citrusih z bogatimi avtolitičnimi notami po kruhu. Dinamične in izrazite slane note z živahnimi kislinami. Zelo karakterna! Primerna je za uživanje kadarkoli, s hrano ali brez. Lepo se ujema z ribjimi jedmi ter belim mesom.

### **BJANA BRUT ROSE**

ZVRST: modri pinot (75–85 %), chardonnay(15–25%)

Barva je srednje poudarjena, spominja na barvo lososa. Mehurčki so številni, drobni in fini. Cvetica je dozorela, fina in kompleksna. Prevladujejo sadne note po jagodah in drobnih rdečih sadežih. Klasična metoda

### **BJANA BLANC DE NOIRS 2019**

Stopnja sladkorja: Extra brut

Sorta: MODRI PINOT

Pridelava: Klasična metoda

Stil: Bela penina iz rdečega grozdja

Zorenje na kvasovkah: 36 mesecev

Vino rdečih sadežev.

Elegantna penina, s prijetnimi sadnimi notami ter živahnimi kislinami.

je nežne limonaste barve z zlatimi odtenki. Cvetica je dozorela, polna in bogata, po belem cvetju, medu, z jasnimi kvasnimi notami ter rahlo zaznavnimi notami.

### **BJANA CUVÉE PRESTIGE 2018**

Stopnja sladkorja: extra brut, Zvrst: chardonnay, modri pinot

Je vedno letniška penina (millesime). Grozdje prihaja samo iz starih vinogradov, kjer se je rast trt umirila, kakovost grozdja pa je najboljša. Vinifikacija osnovnega vina poteka v francoskih hrastovih sodih barik. Vino v teh sodih zori 7 ali 8 mesecev.

Način pridelave: klasična metoda

Zorjenje penine na kvasovkah: min. 48 mesecev (običajno 54 ali več mesecev)

### **BJANA GIANT MILLESIME 2011 (magnum, 1.5lit.)**

Gre za zvrst chardonnaya in rebule.

Tisoč velikih steklenic v čast 30-letnici delovanja

Kakovost letnika 2011 je začetnika zgodbe Bjana Mirana Sirk prepričala, da z vinom napolni tisoč steklenic magnum (1,5 litra), da bi v njih dozorela penina, vredna proslavitve 30-letnice Bjane. Grozdje sort chardonnay in rebula, iz katerega je pridelana penina Bjana Giant, je dozorelo v jeseni leta 2011, ki velja za izvrsten letnik za penine. Dobrih osem let kasneje je iz njega dozorela razkošna penina, ravno pravšnja za proslavitev 30-letnice blagovne znamke Bjana.

Bjana Giant zaradi nizke vsebnosti sladkorja sodi v kategorijo extra brut

Miran Sirk je predvidel, da vino, ki bi se razvilo v kompleksno in razkošno pijačo, potrebuje osem let zorenja na kvasovkah. Bjano Giant so ustekleničili marca 2012, ko je začelo ponovno vreti v steklenici, in ga degožirali (odvzeli usedlino) marca 2020, čez natanko osem let. Nova penina sodi v kategorijo extra brut (zelo suho ali izredno suho), saj vsebuje le minimalno količino sladkorja, le 3 grame na liter vina. Miran Sirk dodaja, da zaradi kompleksnosti, širine in elegance Bjana Giant ekspedicijskega likerja skoraj ni potrebovala.

### **MEDOT PENINA 48 (brut), Zvonimir Simčič**

ZVRST: 60 % rumena rebula, 20 % modri pinot, 20 % chardonnay

Staranje na kvasovkah 4 leta (ZATO 48).

Drobni in subtilni mehurčki so živahni in energični. Rumenozelena in zlata – prepletanje svežine in zrelega zaznamo že na prvi pogled.

Aroma: nos je svež, saden, mineralen. V ozadju zaznamo nežne avtolitične note štiriletnega ležanja na kvasovkah.

Okus: Zaznati je pecivo in bele sadeže, citruse, ter polno in harmonično mineralnost, ki se zaključí v prepričljivem in dolgem zaključku.

### **MEDOT PENINA ROSE (brut)**

ZVRST: 55% modri pinot, 35% rebula, 10% chardonnay

Zorenje na kvasovkah: najmanj 5 let

Okus: okus po jagodah in rdečem sadju daje penini širino, medtem ko note praženega kruha in lešnikov prispevajo h kompleksnosti in polnosti, zaključek je zelo svež in harmoničen

Vonj: zaznamo čudovit preplet arom citrusov, jagodičevja in lešnikovega biskvita ter kruhove skorje in medu.

### **MEDOT PENINA Brut MILLESIME 2013**

50% rumena rebula, 40% chardonnay, 10% modri pinot

Zorenje na kvasovkah: 7 let

Okus: okus sušenega sadja se prepleta z rahlo zaznavo lešnikovega biskvita in medu; bogata, elegantna penina z nežnimi mehurčki in zelo dolgim pookusom.

Vonj: čudovit preplet belega travniškega cvetja, limone in medu, vse skupaj se dopolni z nežno zaznavo popečenega kruha, vanilije in briošov, kar je posledica dolgega zorenja na kvasovka.

### **SLAPŠAK ROSE (extra brut)**

Sorta: žametna črnina

Zorenje na kvasovkah: najmanj 15 mesecev

Brut rosé je penina nežno roza barve z vijoličnimi odtenki. V nosu prepoznamo intenzivne arome svežega rdečega sadja, ki spominjajo na granatno jabolko. V ustih je izjemno eleganten in svež, z značilnim pridihom kosmulje. Zaradi nežnega doziranja je zaključek rahel in gurmanski.

### **SLAPŠAK BLANC DE BLANCS (extra brut)**

Zorenje na kvasovkah: najmanj 40 mesecev

Penina Blanc de Blancs je nastala iz želje, da bi prikazali poln izraz chardonnaya s terroirja Dolenjske: ena sorta, chardonnay, z enega terroirja, vinograda Pesce.

V nosu na začetku prevladujejo glog, agrumi in zrel ananas. Ko se vino ogreje v kozarcu, chardonnay penine Blanc de Blancs nežno razvije vso svojo polnost in kompleksnost. V ustih najprej zaznamo francoske rogljičke in karamelo, ob zaključku pa kutinovo marmelado. Konec je bogat, vinski in natančen.

### **SINEFINIS REBOLIUM (Četrtrič Matjaž iz Kojškega, Robert Prinčič iz Jazbin pri Števerjanu, brut)**

Peneče vino iz rebule, pridelano v italijanskih in slovenskih vinogradih v Brdih. Zelo suho v ustih, višjih kislin, ki vino dodatno poživijo, okus v ustih ponudi dobro intenzivnost in jasnost. Klasična metoda

Zorjenje na kvasovkah: najmanj 36 mesecev

### **SINEFINIS BLANC DE BLANCS (Četrtrič Matjaž iz Kojškega, Robert Prinčič iz Jazbin pri Števerjanu, brut)**

Sorta: chardonnay

Nežnejše zlatorumene barve, penjenje je umirjeno. Cvetica je dozorela, nežnejša. Po jabolkih, olupljenih jabolkih, maslu, suhem cvetju, kvasu, tudi začimbah. Zelo suho v ustih, višjih kislin.

Zorenje na kvasovkah: najmanj 60 mesecev

### **PUKLAVEC FAMILY WINES SEVEN NUMBERS (brut)**

Ekskluzivna vina Seven Numbers predstavljajo edinstveno dediščino družine Puklavec. Geografska lokacija je tu ključnega pomena. Naše najboljše vinograde smo tako kot vina označili s sedmimi številkami.

Prefinjen preplet nežnih sadnih arom citrusov in zrelega jabolka z notami kruhove skorje.

Zvrst: 60% chardonnay, 20% modri pinot, 20% šipon

Zorenje na kvasovkah: 40 mesecev

Klasična metoda

## **KABAJ PET-NAT SAN LURINZ CORVUS**

Suh peneč rose (SORTA MODRI PINOT)

- francoski izraz pétillant naturel – naravno peneče se.

- Gre za postopek iz 16. stoletja in izvira z juga Francije, ko so benediktinski menihi prvi pridelovali vina z

mehurčki. Pridelali so jih po metodi, ki je v italijanskem jeziku znana tudi kot

'ancestrale', v angleščini pa 'rural'.

Vino so v zadnji tretjini fermentacije pretočili v steklenico (v fazi, ko je še vedno približno 15 gramov ostanka

nepovretega sladkorja na liter fermentirajočega mošta), jo zaprli in v njej je povrelo do konca. Običajno gredo

na trg že naslednje leto po nastanku,

Ta vina ponavadi niso degožirana, zato jih Italijani imenujejo colfondo (z usedlino). Pritisk v steklenici je v primerjavi s klasično metodo nižji, kar pomeni, da je mehurčkov manj.

Navadno gre za vina enostavnega in prijetnega okusa, s pravo svežino in tako idealna za poletno vročino.

## **FRELIH PENINA Brut**

Izredno suha penina iz grozdja sorte Žametna črnina po metodi „blanc de noir“. Cvetica je fina, dozorela, maslene note prevladujejo nad notami dozorelega rumenega sadja, kruhove skorje, limone, lešnikov. V ustih je zelo suha, tekstura mehurčkov prefinjena, kisline so visoke, telo lažje do srednje do srednje, pookus zelo dolg.

Klasična metoda

Zorenje na kvasovkah: najmanj 48 mesecev

## **JERUZALEM ORMOŽ MUŠKATNA PENINA (DEMI SEC)**

Prve steklenice te polsladke penine so napolnili pred več kot desetimi leti iz sorte muškat ottonel, ki daje penini značilno muškato cvetico in lahкотnost. Tankovska metoda.

## **RADGONSKE GORICE Hugo (sec)**

HUGO je aromatizirana pijača na osnovi penine. Njegovo osnovo predstavlja penina, pridelana po tankovski oz. metodi charmat, pri kateri prevladuje sorta sauvignon in še nekatere tipične sorte vinorodnega okoliša Štajerska Slovenija. V kletih Radgonskih goric so ji kot edini dodali svežo noto naravnega bezgovega sirupa, ki pričara prijeten in nežen bezgov okus. Lahkotnost pijače se odraža v nizki alkoholni stopnji 4,5 % Vol., mehurčki pa HUGU dajejo dodatno svežino.

## **OSTALA PENEČA VINA**

### **HRVAŠKA**

#### **MONTEROSSO MONTECLASSICO Brut natur (zero dosage)**

Monteclassico je peneče se vino narejeno iz malvazije, po klasični metodi, fermentacije kvasovk v steklenicah, 12 mesecev pred degožiranjem.

Vinu po degoržiranju nismo dodali ekspedicijskega likerja, zato ima oznako Dosage Zero. Je



svetle rumene barve, na nosu čisto, s sadnimi aromami kjer prevladujejo citrusi. V ustih je sveže in igrivo, s prijetno kislino in pričakovano malvazijsko mineralnostjo, kar z nežnimi mehurčki vinu daje harmonijo in izjemno pitnost, konča pa se s srednje dolgim pookusom.

## **ITALIJA**

### **SOLIGO PROSECO (EXTRA DRY) (12-17 g/l)**

Prosecco je italijansko peneče vino.

Gre za vino iz belega grozdja sorte glera, ki naj bi bila stara slovenska vinska sorta Primorske vinorodne dežele in šele kasneje posajena v istoimenski vasi Prosecco nad Trstom.

Blagovno znamko Prosecco odlikuje vsečnost okusa, rahla sladkost, sadnost, cenovna ugodnost, to vino je dostopno v večjih količinah od številnih pridelovalcev, ni preveč zahtevno.

Charmat/tankovska metoda

## **SLOVENSKA VINA – CENIK**

### 1. **Podravje**

### **PREKMURJE**

**MAROF MODRA FRANKINJA MAČKOVCI 2018**

Barva je globlja rubinasta. Cvetica je pikantna, kot se za modro frankinjo spodobi. Črni poper, fin les, melone, cedra, čokolada in obilica temno rdečih in črnih sadežev. Zrelo. Čas je na njegovi strani. V ustih je zrelo, suho, krepko, z obilico taninov, ki se še mehčajo. Intenzivnega kompleksnega okusa. Barik, leseni sodi, 36 mesecev

## **ŠTAJERSKA**

### **FREŠER MARKUS RENSKI RIZLING 2020**

Zrel vonj vina bogatijo note breskve in prijetne sadnosti, v ozadju pa se v njem lepo prikrađa vonj po petroleju. V ustih čutimo prijetno kislino z dolgim pookusom, mineralnost in polno zaokroženost vina.

Zorjenje: 7 mesecev na finih drožeh

Fermentacija: 30 % nerjaveče posode in 70% veliki hrastovi sodi, 12 mesecev

### **VERUS ŠIPON 2021 (furmint)**

Vino je nežne limonasto rumene barve. Cvetica je srednje poudarjena, dokaj aromatična za to nežno sorto, spominja na kontinentalno sadje, zelena in rumena jabolka ter hruške. Vino je v ustih suho, srednjega telesa, karakter je razkošen, pookus pa dolg. Začne se tiho, a z vsakim naslednjim korakom v pokušnji pove več. Zorenje: jekene cisterene

Trta je ime furmint je dobila po žitno-zlati barvi vina. V Sloveniji je pogosteje uporabljano ime šipon, izhajalo pa naj bi iz napoleonovih časov, ko naj bi vino oficirji hvalili z besedami »Si bon«. Izvor trte je neznan, nekateri domnevajo, da je domovina šipona južna Italija, drugi, da je okolica Srema, Slovaška, Madžarska oziroma črnomska regija. Trta obrodi pozno in se večinoma obira v drugi polovici oktobra. V največji meri je vzgajana na območju Madžarske, kjer iz nje pridelujejo sortno vino oziroma v prevladujočem deležu (okrog 70 %) sestavlja najbolj znano slovaško in madžarsko vino tokaj. Trta je vzgajana tudi na Slovaškem, v Avstriji (kot *mosler*), na Hrvaškem.

### **VERUS SAUVIGNON 2022**

Vino je od nežne od srednje globoke zlatorumene barve. V vonju vino izrađa živahen saden karakter z aromami po črnem bezgu, kosmuljah in pasijonki. V okusu zaznamo intenzivno in večplastno aromo ter dolg, prijetno svež pookus. Vino je sveže in harmonično.

### **VERUS MODRI PINOT 2017**

Vino odlikuje prijetna sadna cvetica. V okusu se prepletajo živahna vendar nežna kislina in intenzivne sadne arome po malinah in jagodah. Vino ima prekrasno rubinasto barvo. Je ena od najstarejših sort, saj jo opisuje že rimski pisec Plinij. Izvira iz Burgundije, kjer je najbolj razširjena sorta in je osnova za številne prestižne šampanjce. Je zelo zahtevna. Potrebuje lažja, zračna, odcedna tla, najboljše lege in zelo natančno delo vinogradnika. Barik cc. 9 mesecev

### **DOPPLER MUŠKAT OTTONEL 2019**

Polsuho

Vino s poudarjeno primarno aromatično sortno osnovo. Uglajeno svež vonj spominja na limonino lupino s pridihom muškata. Daje umirjen, trajen in svež vtis z občutkom grozdnih jagod. Vino je v okusu gladko in pitno.

### **STEYER DIŠEČI TRAMINEC 2022**

Polsladko. Sortno značilen, razkošna cvetica spominja na vrtnico, citruse, liči, mandarine, vinogradniško breskev, med, klinčke, cimet. Vino je aromatično, harmonično, s srednje dolgim pookusom. Lepo se ujema z bolj začinjenimi jedmi in okusi azijske kuhinje, z perutnino (puran, pečena raca, piščanec), poda se tudi k sirom in sladlicam.

### **PRA VINO (ČURIN) RENSKI RIZLING 2021**

Polsuh. Sortne značilnosti so slamnato-rumena barva z zelenkastim odtenkom, poudarjena kislina, plemenita diskretna cvetica, ki spominja na cvet akacije, breskve ali češnje, čvrsto in polno telo.

Renski rizling je sorta, ki daje najširšo paleto vin, po okusu in cvetici od suhega živahnega mladega vina, do polnega težkega vina s plemenito sladkobo, kot posledica posebnega načina in časa trgatve.

Velika prednost Renskega rizlinga, kot pozno dozorevajoča sorta je v tem, da proti koncu dolge faze dozorevanja akumulira veliko sladkorja, pri tem pa ne izgubi kisline.

Sortne značilnosti so poudarjena kislina, polnost, značilna elegantna aroma ter plemenita diskretna cvetica.

### **PRA VINO (ČURIN) ŠIPON LEDENO VINO 2016**

Nežne zlatorumene barve, ob natakanju opazimo gostoto in viskoznost. Suho sadje, jabolčni krlju, posušene hruške, kutina, melona, predvsem pa je vino obdržalo sortne značilnosti šipona v obliki zrelih jabolk in sočnih hrušk.

Ledena vina se pridelajo iz grozdja, ki je popolnoma pomrznilo na vinski trti. Takrat voda v grozdnih jagodah zamrzne. V Sloveniji so pogoji za ledena vina zakonsko določeni. Pogoji, da se vino lahko prodaja pod imenom ledeno vino, so: najmanj tri dni in noči temperatura -7 stopinj Celzija in vsebnost sladkorja 130 stopinj Oe.<sup>[1]</sup> Pri pridelavi ledenih vin je pomembno, da se zmrznjeno grozdje spreša, še preden se odtali. S tem se doseže, da se iz jagod iztisne sok s sladkorjem in kislinami, voda v obliki ledu pa v veliki meri ostane v preši.

Za pridobivanje ledenega vina je pomembno tudi, da je grozdje zdravo in da ga ni napadla gniloba (botritis). Ledeno vino ima delikatno, fino, kompleksno in trajno sortno cvetico. Gre za zelo sladka vina z visokimi vsebnostmi kislin.

## **2. Posavje**

### **DOLENJSKA**

#### **KARTUZIJA PLETERJE CVIČEK 2022**

-je rdečkasto suho vino, pridelano iz rdečih in belih sort grozdja. Vsebuje: 50% žametovka, 20% modra frankinja, 30% bele sorte (kraljevina, laški rizling, ranfol...)

Cviček je poleg toskanskega chiantija edino vino na svetu, sestavljeno iz rdečih in belih sort grozdja. Od leta 2001 je cviček tudi zakonsko zaščiten z oznako priznanega tradicionalnega

poimenovanja. Pridelujejo ga v vinorodni deželi Posavje, natančneje v dolenskem vinorodnem okolišu. Vina, ki so lahko podobne sestave, pa je grozdje zraslo izven tega okoliša, se ne smejo imenovati cviček. Ima večje kisline in nižjo alkoholno stopnjo (8,5 do 10 %)

## **BELA KRAJINA**

### **VINSKA KLET METLIKA MODRA FRANKINJA PRESTIGE 2018**

Vino je nekoliko nežnejše, a še vedno vijolične barve. Cvetica je prijetna in pestra. Prepletajo se sadne zaznave po višnjah in češnjah s tistimi iz lesa. Lepo zrelo. V ustih je vino suho, srednjega telesa, tanini so nižji, z lepo mero živahnih kislin, ki ga poživijo. Dobra, prijetna, urejena frankinja, z dobrim nabojem v ustih in daljšim zatonom. Barik 12 mesecev.

### **ŠUKLJE MODRA FRANKINJA LODOMA 2020**

Na nos se vino sprva predstavi s pikantnimi notami črnega popra in nageljnovih žbic, ki jim sledijo arome temnega jagodičja in ostalega drobnega sadja ter sušenih zelišč. Vino je srednje do polnega telesa z živahno hrbtnico in svileno taninsko strukturo, ki zapolni usta. Moderna, elegantna in kompleksna modra frankinja. Zorenje: 10 mesecev v 2 in 3 leta starih 225-litrskih barrique sodčkah.

## **3. Primorska**

## **SLOVENSKA ISTR**

### **RODICA MALVAZIJA KLASIKA 2019**

Vinifikacija: 72 h maceracije, spontana fermentacija med 16-18 °C, 12 mesecev zorenja na drožeh; stekleničeno po 18 mesecih

Zorenje: 6 mesecev v akacijevih sodih, 1 leto v inox cisterni

Vino je intenzivno zlato rumene barve in nas pri vonju preseneti z aromami, ki segajo vse od vanilje, akacije, breskev, grenivk ter poljskega cvetja do nežnih sladkobnih začimb. V telesu je vino srednje bogato s prijetnim sadnim telesom in nežnim mineralnim pookusom.

### **RODICA REFOŠK KLASIKA 2020**

Vinifikacija: 7 dni maceracije, spontana fermentacija, 12 mesecev zorenja na drožeh, stekleničeno po 18 mesecih. Zorenje: 6 mesecev v hrastovem sodu, 1 leto v inox cisterni

Ekološki refošk je značilne rubinasto rdeče barve z vijola odtenki. V vonju nas presenetijo note herbalnosti (suha trava), mineralnosti (mokra prst), svežih in zrelih gozdnih sadežev ter pridih začimb. Okus vina je svež, prijeten, zaokrožen, s poudarjeno mineralnostjo in dokaj žametnimi tanini, ki namigujejo prijetnejši potencial staranja. V telesu je značilna (sortna) kislina, harmonično integrirana v sadno pikantni okus.

### **RODICA RUMENI MUŠKAT 2020**

Vinifikacija: 2 dni maceracije, spontana fermentacija, 12 mesecev zorenja na drožeh, stekleničeno po 15 mesecih. Zorenje: inox cisterna

Vino je intenzivno zlato rumene barve. V vonju nas preseneti bogat izbor arom, ki segajo od značilne note muškata oreščka do agrumov, bezga ter zelišč. V ustih je vino bogato, sladkobno in sveže z značilno noto melone, ki je odraz deleža momjanskega muškata.

### **RODICA SIVI PINOT PRESTIGE 2018**

Vinifikacija: hladna maceracija 72 ur, spontana fermentacija, odležan na drožeh

Zorenje: 6 mesecev zorenja v rabljenih barik (fr. barrique) sodih, 12 mesecev v inox cisterni do stekleničenja.

Nežno maceriran sivi pinot je čebulnato rožnate barve z intenzivnejšo bakreno obrobo. V vonju zaznamo nežne cvetlično sadne arome (rumeni sadeži, agrumi), ki jih dopolnijo vonjave sveže maline in slive. V nos se nam prikraejo tudi arome zrelih hrušk. V okusu je vino prijetno, sadno, z elegantno svežino. Temperatura serviranja: 10-12 °C

### **RODICA SYRAH REZERVA 2016**

Zorenje: 30 mesecev zorenja v rabljenih barik (fr. barrique) sodih do stekleničenja.

Vino je rubinasto rdeče barve z bolj mladostnim odtenkom. V vonju zaznamo bogate, intenzivne note več kot 30-mesečnega zorenja v lesenih sodih. Zaznamo note lesa, vanilje, čokolade, dima, tobaka, ki jih nadgradijo arome svežih in zrelih robid ter rdečega in črnega ribeza. V okusu je vino sveže, bogato z izjemno sadnostjo (zrele višnje, robide, ribez) ter elegantnimi skoraj žametnimi tanini.

### **SANTOMAS GRAND CUVEE**

Čeprav je za marsikoga lahko ime vina zavajajoče, pa ne gre za zvrst (cuvée), kot smo jo običajno vajeni. Vino je namreč pridelano le iz ene sorte grozdja - refoška. Z besedno zvezo "grand cuvée" bi pri Santomasu radi poudarili, da gre za izbor najboljših barik sodčkov refoška. Torej gre, če poenostavimo, za zvrst refoškov iz najboljših sodov.

Robert Parker je to vino ocenil zanj izredno visoko oceno (94 točk od 100-ih).

### **VINA KOPER CIPRO 2018**

Muškatna sorta, desertno vino. Nežno škrlatna rdeča barva. Cvetje, sadje, kandirana pomarančna lupina, jagoda, cvet vrtnice, vanilija, sladke začimbe. Okus je poln, fin, po jagodi in vrtnici.

### **VINA KOPER CAPO D'ISTRIA – SHIRAZ 2013**

Dozorelo grozdje so skrbno razpecljali in ga macerirali 15 dni. Po opravljenem biološkem razkisu je vino zrelo v novih in rabljenih barikovih sodčkih najmanj 3 leta. V izredno bogatem in kompleksnem okusu vina odkrivamo note zrele borovnice, višnje v žganju, temne čokolade in začimb. V pookusu pa nas spremljajo žametni tanini in prijetna plemenita nota lesa.

### **VINA KOPER CAPO D'ISTRIA MERLOT 2011**

Globoke rubinaste barve. Cvetica je dozorela. Note zorenja v lesu, črni poper, timijan, tar. Suho v ustih, krepko, okus po hrastovini izstopa in manjka mu definicije. Tanini so dokaj omehčani. Karakter v ustih je intenzivnejši. Barik vsaj 30 mesecev.

### **ZARO FOLO ROSSO 2018 (IZOLA)**

ZVRST: 80% merlot, 20% cabernet sauvignon.

\*Folo je star benečanski priimek iz katerega je izšel priimek Zaro

Po 23 dneh maceracije in fermentacije je vino 18 mesecev zrelo v rabljenih barikih, potem pa še 12 mesecev v steklenicah. Rezultat je nadvse elegantno, fino živahno vino, z obilico sadnih not.

V vinu zaznamo zrele note rdečega ribeza, rdečo in črno češnjo, fin les, dim, črno čokolado, kanček podrasti. Vino je srednje polnega okusa, mehko, tanično in z dolgim pookusom.

## **ZARO GRAN MORER 2018**

ZVRST: 50 % refošk, 30 % merlot, 20 % cabernet sauvignon

PRIDELAVA: trgatev poteka ločeno pri visoki zrelosti stopnji. Po 30 dnevni maceraciji vino zori v velikih hrastovih sodih ter 225 litrskih barik sodih od 18-24 mesecev, nadaljnje staranje poteka v steklenici najmanj 12 mesecev.

Vino je temno rubinaste barve, na nosu zaznamo rdeče zrelo sadje, slivo, višnjo in nadih kakava. V ustih se zaznave ponovijo, sadnost in in čokolada se prepletajo s svežino in mineralnostjo. Svetovljanska zvrst, ki ji hrbtnico daje domači refošk.

## **ZARO MALVAZIJA MACERACIJA 2019**

PRIDELAVA: Izbrano grozdje iz najvišjih vinogradov, po pecljanju 30 dni macerirano v 20hl in 30hl hrastovih sodih (nežgan slovenski hrast). Po lahkem prešanju vino zori v istih sodih še 18 mesecev na grobih drožeh. Zorenje se nadaljuje v steklenicah 6-12 mesecev (stekleničenje brez filtracije).

Intenzivna zlatorumena barva, poudarjena aroma zrelih breskev z notami akacijevega medu, s pridihom vaniline, mandljev in kandiranih pomaranč. Poln in bogat okus, ki se s prijetno svežino zlije v popolno harmonijo. Izredno mineralen in dolg pookus potrjujeta plemenitost tega vina.

## **VIPAVA**

**GUERILA ROSE 2021** (Certifikat:ekološki in biodinamični – Demeter)

Zvrst: merlot, cabernet sauvignon

Pridelava: Ročna trgatev biodinamično pridelanega grozdja. Kratka maceracija grozdne drozge, blago stiskanje in dekantacija mošta. Spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami in spontan biološki razkis. Šestmesečno zorenje vina v inoks cisternah in betonskih tulipanih na lastnih drožeh. Stekleničenje brez filtracije z minimalnim dodatkom žvepla.

Barva je češnjevo rdeča, iskriva. Vonj je zelo intenziven in fin. Prepoznamo arome po prezrelih jagodah, češnjah in črnem ribezu. Vino, ki ga odlikujejo prijetna sadnost, svežina in mehkoča, je primerno tako za aperitiv kot za spremljavo zelenjavnim, ribjim ali mesnim jedem. Suh rose.

## **GUERILA PINELA 2022**

Ročna trgatev biodinamično pridelanega grozdja. Kratka maceracija grozdne drozge, blago stiskanje in dekantacija mošta. Spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami in spontan biološki razkis. Šestmesečno zorenje vina v inoks cisternah in betonskih tulipanih na lastnih drožeh. Stekleničenje brez filtracije z minimalnim dodatkom žvepla.

Slamnato rumena barva daje vinu iskrivost. Vonj je zelo intenziven in fin. Prepoznamo arome po zrelem in kuhanemu sadju – grenivki in breskvi, v kombinaciji z nežnimi cvetnimi in zeliščnimi notami v ozadju. Nežno vino je polnega okusa, z značilno svežino in prijetno mineralnostjo.

## **GUERILA RETRO RED 2019**

ZVRST: merlot, barbera, cabernet franc

Ročna trgatev biodinamično pridelanega grozdja, s selekcijo grozdov v vinogradu, za vse sorte hkrati. Dolga maceracija in spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami. Spontan biološki razkis. Vino zori leto in pol na drožeh v betonih. Stekleničeno je brez filtracije in z minimalnim dodatkom žvepla.

Barva je rubinasto rdeča z vijoličnimi odtenki, izredno globoka. Vonj je zelo intenziven in razkošen. Ob segrevanju se nam vino počasi odpira. Prepletajo se kompleksne arome po zrelih in suhih slivah, temnih gozdnih sadežih, likviriciji, gozdni podrasti, mediteranskih dišavnicah in popru. Elegantno vino polnega telesa je harmonično, polnega okusa z veliko mehko in prijetne svežine.

### **TILIA SIVI PINOT 2022**

Vino je mehko, bogato, sadno, navdušujoče sveže. Prevladujoče so zaznave sveže melone, poletne hruške, zelenega jabolka in limonine lupine.

### **TILIA MODRI PINOT VIPAVA VALLEY 2022**

Vino mladih trt in partnerke kmetije, grozdje primerne zrelosti. Vino predstavlja presek grozdja različnih leg Vipavske doline.

Pred maceracijo koncentracija barve in taninov z odtokom dela mošta. Dva dni hladne maceracije, 7 dni fermentacija v stiku z jagodno kožico. Staranje 4 mesece. Kontrolirano mlečnokislinsko vrenje, 3 mesece aktivnega mešanja kvasnega sedimenta (batonage) in mikrooksidacije.

Navdušujoče saden. Nastop elegance v 1 letu.

Poudarjen sortni značaj, prisotne zaznave zrele češnje, rdečega ribeza, zrelih plodov bezga, sveže, rahle dimne note in na okusu poudarjena mineralnost. Srednjega telesa.

### **IVAN BATIČ ROSE 2022**

Rose je srednje intenzivne lososove barve. Nekoliko slajši (POLSUH). Najprej nas presenetijo čiste sadne arome malin, češenj in gozdnih jagod, v ozadju lahko zaznamo tudi nianse rumenega sadja.

Vino zaradi bogatega telesa, sadnosti in dotika mlade lune deluje v ustih zelo prijetno in harmonično. Grozdje Roseja zori na izbranih legah starejših vinogradov Cabernet Sauvignona.

### **IVAN BATIČ ZARIA 2019**

ZVRST: Pinela, Zelen, Rebula, Vitovska, Klarnica, Chardonnay, rumeni muškat

Srednje globoke jantarne barve z zlatim sijajem. Cvetica je poudarjena, sadna, po suhih marelicah, naribanih jabolkih, malček po cimetu, balzamično. Suho v ustih, srednjega telesa, z obilico kislin, presenetljivo glede na toplejše poreklo in polno zrelost grozdja. Suho v ustih, z jasnimi taninskimi dotiki, nekoliko oljnato teksturo, dokaj toplo, polnega okusa in krepkejšega telesa.

Vseh sedem sort raste v enem vinogradu. Vse sorte grozdja potrgajo skupaj in macerirajo skupaj, da pride do popolnejše harmonije vseh sort.

Biodinamična pridelava. Maceracija 35 dni.

Barik 12 mesecev.

### **BATIČ ANGEL RDEČE 2019**

ZVRST: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

Globoke rubinasto rdeče barve. Cvetica ponudi zrele temno rdeče in črne sadeže, češnje, suhe slive, robide. Lepo pestro, prepleteno, lepa zrelost, pikantno. Suho, krepkejše, z lepo svežino, višjo mero kislin, in obilico taninov, ki se že mehčajo in omogočajo pitje. Pikanten naboj se pojavi tudi v ustih in pookusu.

Barik: 30 mesecev

## **BATIČ ANGEL BELO 2021**

**Zvrst:** Pinela 40%, Chardonnay 20%, Malvazija 20%, Rebula 10%, Laški Rizling 7%, Zelen 2%, Vitovska 1%

Vino je srednje intenzivne slamnate barve, deluje sijoče in umirjeno. Prevladuje vonj po eksotičnem sadju, pokošeni travi in zeliščih. V ozadju lahko zaznamo tudi rahlo pikantne note.

V ustih nas preseneti s svojo polnostjo in skladnostjo. Deluje elegantno, kompleksno in harmonično. Ima zelo dolg kremast pookus, ki lepo zaključi celotno podobo vina, toplo, z dolgim zatonom.

Fermentacija je potekala le z lastnimi kvasovkami. Nato so vse sorte zorele posamezno v 225l slovenskih hrastovih sodih vsaj 18 mesecev. Preden vino pride na trg zori še najmanj 6 mesecev v steklenici.

## **COLJA ZELEN 2022**

dopolnjujejo toni jabolka in hruška z dopolitvijo mediteranskih dišavnic. V ustih je sveže in harmonično.

## **FERJANČIČ ZELEN (DOMEN) 2021**

Domen, predstavnik 7. Generacije posestva, je pridelal svoj zelen. Rahla maceracija in spontana fermentacija ga naredita še bolj avtohtonega. Limonasto zelena barva, vonjamo belo breskev, marelico, jabolka. V ustih je vino suho, s srednjo svežino in alkoholom. Zazna se tudi rahlo taničnost, ki daje vinu še večjo širino.

Vino je slamnato rumene barve s poudarjenimi zelenkastimi odtenki. Nežen vonj

## **MLEČNIK 2016**

Zvrst: večji delež chardonnaya in manj malvazije

4-6 dni maceracije (odvisno od sorte) brez kontrole temp., spontana fermentacija. Po prešanju v velike lesene sode za 2 leti, nato v steklenicah odleži še 3 leta. Pri kletarjenju ne uporabljamo kemičnih ali fizikalnih enoloških posegov, razen malo žvepla.

Globoke jantarne barve, nefiltrirano. Cvetica je intenzivnejša, nekoliko divjaška, po dimu, medu, borovi smoli, smrekovih iglicah, maslu. S prijetno živahnostjo, ki vino dviguje navzgor. Suho, srednjega telesa, z jasnimi fenolnimi dotikom. Vino je tudi po šestih letih živahno, z dovolj sadnega naboja

## **MLEČNIK REBULA 2017**



Suho vino močnejše barve, razen majhne količine žvepla (ki je navedena na etiketi) ni bil uporabljen noben sodoben enološki postopek ali sredstvo (filtracija, čiščenje, stabilizacija, regulacija kislost)

Po trgatvi je bil mošt skupaj s jagodami maceriran 4 dni (brez kontrole temperature, brez dodanih kvasovk), s čimer je iz grozdnih jagod pridobil čim več naravnih snovi, katera bodočemu vinu zagotovijo veliko naravno stabilnost. Posledica tega je tudi intenzivna rumeno oranžna barva z rahlo motnostjo in možnostjo usedline, ker naših vin ne filtriramo. Po prešanju smo vino natočili v velike hrastove sode, kjer je brez pretakanj mirovalo 2 leti ter med tem časom opravilo tudi mlečni razkis.

Vonj spominja na bordojska rdeča vina.. Diši po podrasti, zemlji.

Karakter v ustih ponudi zmerno intenzivnost, strukture je več kot sadnosti. Srednje dolgega pookusa.

### **DAR SONCA MALVAZIJA 2022**

Vipava, Trošt

Vino je iskrive rumene barve z zelenimi odtenki. Vonj je svež, ter spominja na sadje, cvetje in mandlje. V ustih je vino sveže, lahko in harmonično.

### **DAR SONCA CABERNET FRANC**

Vipava, Lisjak Radivoj

Nekoliko globlje rubinaste barve. Cvetica kaže dozorelost, podrasti, obenem pa dobimo sveže rdečkaste sadeže in popraste note, kar je karakterno za sorto, a se pri večini ostalih izgubi.

Tole je lahko referenčna točka, kako pristopiti k sorti. Suho v ustih, srednje telo, višjih kislin ter nižjo mero zrelih taninov.

### **PASJI REP JEBAČIN RDEČI 2020**

Zvrst: merlot, cabernet sauvignon

Vino je globoke vijolične barve. Cvetica po rdeči papriki, zrelih češnjah, malček po lesu, črnih murvah, robidah. V ustih je suho, kisline so višje, tanini lepo dozoreli in ni jih malo.

Lepo izdelana elegantnejša vipavska zvrst z lepimi pikantnim karakterjem.

Zorenje: barik 20 mesecev

### **FORNAZARIČ RUBINO 2019 (polsuho)**

Rubino je rdeča zvrst, sestavljena iz merlota 80% in cabernet sauvignona 20%, kateremu dodamo sladko vino iz sušenega grozdja. Merlot maceriramo 3 tedne, cabernet sauvignon 2 tedna, sušeno grozdje pa več kot mesec dni. Vino zori dve leti v rabljenih barik sodčkih, stekleniči pa se ga brez filtracije šele tretje leto.

Opis vina: Je rubinasto rdeče barve, izredno sadne cvetice po gozdnih sadežih, ter na okusu kombinacija svežine in žametne elegance.

### **KRAPEŽ MERLOT 2018**

Vino je rubinasto rdeče barve in gosto. Vonj je intenziven, zelo fin in bogat. Zaznamo vonj po zrelem rdečem sadju in jagodičevju (višnja, robidnica, borovnica, suhe slive, marmelada). V okusu je vino suho, toplo in mehko, dokaj sveže, tanično in okusno, uravnovešeno, intenzivno, elegantno in obstojno, harmonično, krepko in dozorelo.

Zorenje: barik 24 mesecev

## **KRAS**

### **VILLA FABIANI PIKOLIT 2020**

Vino iz nesušenega grozdja sorte pikolit. Začutite kompleksen, intenziven in obstojen vonj dozorelega grozdja in poln, mineralen ter harmoničen okus, ki se poda k širokemu spektru različnih jedi.

Izjemen pikolit prihaja iz posestva Ville Fabiani v Kobdilju, ki je danes zaščiten kulturni spomenik. Vinsko posestvo je posebej prepoznavno po rojstni hiši enega največjih slovenskih arhitektov Maksa Fabianija.

### **ŠTOKA TERAN 2021**

Barva je neprosojna vijolična. Cvetka spomni na zrele in prezrele rdeče sadeže ter suhe slive. V ustih je vino suho, srednje polno z rahlimi tanini. Pookus je jasen in saden.

Iz sorte refošk na Krasu pridelujemo vino teran. Na značaj tega vina močno vpliva kraška rdeča prst terra-rossa. Po starih zapisih sodeč, je teran slovel že v rimskem času kot vino z zdravilnimi lastnostmi.

Zorenje: leseni sodi 12 mesecev

### **ŠTOKA CARSUS 2016**

ZVRST: cabernet sauvignon, merlot, teran

V zgodovino je Kras vstopil z rimskim imenom CARSUS. Beseda je starodavnega izvora in izhaja iz korena kara, kar pomeni kamen. Le ta je sestavljen iz sort cabernet sauvignon, merlot in teran. Temno rjavo-rdeča barva, ki se prepleta in harmonično zliva z vonjem plemenitega hrasta v katerem je vino zorelo 5 let in več. Odlično svežino mu daje teran.

Vino je globlje rubinaste barve s kar nekaj vijoličnimi odtenki. Nos je izrazito po vanilji, sadnost je praktično popolnoma v ozadju. Situacija se v ustih malce popravi, a vanilja in karamela sta glavni. Malček sladkasto. Tekstura je sicer zelo lepa, kisline ukročene, a aromatični del kliče k spremembi.

### **BORIS LISJAK VITOVSKA GRGANJA 2022**

Vitovska grganja je avtohtona kraška sorta. Je belo sveže vino s svojevrstnim okusom in vonjem po gozdnih sadežnih in šopku travniškega cvetja. Maceracija traja en dan, fermentacija pa se v lesenih sodih nadaljuje še eno leto.

Vino je srednje intenzivne limonaste barve. Aroma je bolj diskretna, prevadujejo citrusi (limona in grenivka) in v ozadju nota lesa in zelišč. V ustih je vino suho, srednje polnega telesa, s precej poudarjeno kislino.

### **BORIS LISJAK SARA 2013**

Sara je vino, ki ga je navdihnila Borisova ljubezen do prve vnukinje Sare. Sestavljen je iz treh vrst rdečin vin: terana, merlota in cabernet sauvignona. V hrastovih sodih dozoreva šest let, eno leto pa v steklenici. Arome so intenzivne, po robidah, borovnicah in slivah.

Vino intenzivnega okusa z mehko in dobro integrirano toplino.

Sara je markantno, polno rdeče vino, shranjeno v steklenici, ki jo je oblikoval Oskar Kogoj. Popolna celota, ki je delo dveh umetnikov – vinarja ter oblikovalca.

Vino Sara se lahko pohvali s petimi naslovi šampiona, med najprestižnejše nazive sodi naslov najboljšega slovenskega rdečega vina, ki ga je prejelo leta 2014 na mednarodnem vinskem sejmu v Ljubljani.

## **GORIŠKA BRDA**

### **PIRO (JAKONČIČ)**

Piro izvira iz furlanske različice pradedovega imena Peter, ki se je v družini Jakončič začel ukvarjati z vinogradništvom in leta 1932 kupil del zemljišča, kjer imajo zdaj kmetijo. To je sredi Vipolž, najjužnejše vasi v Goriških brdih. Pridelujejo enoletna in elegantna vina, katerih značilnosti so sortnost, sadnost in svežina, a hkrati tudi polnost.

### **PIRO CHARDONNAY 2020**

Vino je srednje globoke zlatorumene barve. Cvetica je sicer diskretnejša, a sočni rumeni sadeži, med, maslo, grenivka, celo nekaj začimbnih not lepo predstavijo polno zrelost grozdja, iz katerega je bil pridelan ta chardonnay. V ustih je vino suho, krepko, oblica alkohola daje majhen občutek sladkosti, kisline so zmerne, tekstura oljnata. Brezkompromisen slog iz popolnoma zrelega grozdja, ki je že leta zaščitni znak hiše Piro. Izdelan, natančen, zelo dolg. Če ste bolj za krepka vina, bo tole za vas. Vinifikacija v inox posodah, hladna maceracija do 12 ur.

### **PIRO SORELI 2020 (SAUVIGNONASSE)**

Zelo zrelo grozdje in posebna vinifikacija botrujejo kompleksnosti vina, ki ga odlikujejo arome eksotičnega sadja, prepletene z zeliščnimi notami. Vinifikacija v inox posodah, hladna maceracija do 12 ur.

### **PIRO CABERNET SAUVIGNON 2020**

Vonj nas spominja na zrelo rdeče sadje in zelišča. V ustih je vino srednje polno, s sadnim pookusom in uglajenimi tanini. Vinifikacija v inox posodah, hladna maceracija do 12 ur.

### **PIRO BOSC**

Izbrano grozdje iz najboljše lege *Bosc*, južna usmeritev vinograda, 32 % strmina, laporna tla, optimalna zrelost grozdja, ročna trgatav, vinifikacija v hrastovih sodih, daljša maceracija, fermentacija pri višjih temperaturah, leženje na lastnih drožeh za 24-36 mesecev v hrastovih (barik) sodih. Naprodaj drugo poletje po polnitvi.

Polna, tanična in bogata vina z izraženimi sekundarnimi in terciarnimi notami.

### **PIRO CHARDONNAY BOSC 2020**

Chardonnay Bosc iz te lege je iz pozne trgatve, opravljene ob polni zrelosti grozdja. Vino je pridelano s postopkom hladne maceracije (24 ur) in zoreno v hrastovih sodih (barrique) 18 mesecev. Chardonnay Bosc je zelo kompleksno vino z visokimi odstotki alkohola in 14 % vsebnosti alkohola, kar kaže na potencial tega vina. Vino je slamnato rumene barve, kar nakazuje zrelost grozdja. Njegova dišava spominja na pomaranče, mandlje, orehe, sveže maslo, pečen kruh. Ima precej pikanten in zelo dolgotrajen okus z notami vanilije in zelišč. Je odlična priloga k svežim sirom in salamam, rdečemu mesu in divjačini.

### **PIRO CABERNET SAUVIGNON BOSC 2019**

Cvetica je izrazita, plemenita, diši po črnem ribezu, kavnih zrnih, zorenju v lesu, z obilico zrelih črnih sadežev, spomni na zelo dobre mlade bordojce. V ustih je vino suho, krepkejše, intenzivnost naboja je ravno pravšnja, ne preveč intenzivna, z obilico kislin in še več taninov, ki se počasi mehčajo. Čvrsto, nabito, polno vino. Popolnoma zrel cabernet, ki pa ni prezrel ali marmeladen. Eden boljših do zdaj pridelanih pri nas.

### **PIRO MERLOT BOSC MAGNUM 2017**

Trgatav je pozna in se izvaja ob polni zrelosti grozdja. Vino je pridelano s postopkom maceracije, ki traja 12 dni, in je zoreno v hrastovih sodih (barrique) 22 mesecev. Dišava Merlot Bosc spominja na suhe slive, zrele in kuhane gozdne sadeže, marmelado in zelišča. Ob pokušini je to vino bogato in kompleksno z zreliimi tanini in dolgim pookusom, ki spominja na zrelo rdeče sadje. Je odlična priloga zreliim sirom, rdečemu mesu in mesu divjadi.

## **PIRO CUVÉE BOSC (CABERNET S. & MERLOT BOSC) (arhiva) 2018**

Bosc cuvée je zvrst vina Cabernet sauvignon in Merlot izjemnega letnika z izrazito zrelim grozdem, ki je zrastle v vinogradu Bosc, na strmem, flišnem in od južnega sonca obsijanem brdu. Po ročnem obiranju v začetku oktobra je vino naslednjih 12 mesecev zorelo v novih sodih iz francoskega hrasta, selekcija treh najboljših sodov pa je tista, ki mu daje prav poseben pečat.

## **EDI SIMČIČ DUET 2020**

Zvrst: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

Spomni na robide, rdeče češnje ter nekoliko na poper. Srednjega telesa, s kompleksnejšim karakterjem robustnejše briške rdečine, ki premore mehko teksturo in lepo dolžino.

Zorenje: 24-30 mesecev; zorjen v barikih, od tega je tretjina novih.

## **EDI SIMČIČ TOKATA 2019**

Sorta: tokaj. Tokáta (od italijansko *toccata*, od *toccare*, slovensko *udarjati*) je eden od najstarejših izrazov za glasbena dela namenjena izključno igranju na glasbilih s tipkami. Globoka rumena barva tokate nakazuje visok nivo zrelosti in bogato strukturo. Intenziven sadno – cvetni vonj z obilico mineralnosti kot je belo cvetje, citrusi, bela breskev. Aroma je tudi terciarna, po borovem gozdu, eteričnih oljih, smoli in lesu.

Okus je suh, z lepo kislino, uravnotežen se zaključi s pookusom po mandljih. Zorenje 10 mesecev v hrastovih sodih (barik, 20% novih, ostali so različni, rabljeni do 5x)

Sauvignonasse je ena najbolj starih in po številu trsov ena najbolj pogosto nasejanih sort tako v Goriških Brdih kot tudi v regiji Furlanija-Juljska krajina onstran meje. V Goriških Brdih je posajena na srednje in nižje ležečih legah. Je vino z lepo strukturo in bogato aromatikom. Njena intenzivna mineralnost je značilna za vina, pridelana na tem področju. Nekoč so iz nje pridelovali namizno vino, danes pa v sebi razvije ves potencial terroirja.

## **EDI SIMČIČ TRITON LEX 2021**

ZVRST: rebula, chardonnay, sauvignon (tretina vsakega)

Mednarodne in domače sorte v sožitju. Chardonnay, sauvignon, rebula, vsake tretjino.

Natančna in skrbna selekcija sta ključ za kompleksno, globoko, precizno vino. Krepko strukturirano in neverjetno pitno za takšno velikost. Chardonnay in sauvignon dajeta moč in koncentracijo, rebula ju umiri in pomaga narediti vino bolj pitno, mineralno, z lokalnim značajem. Hkrati vino razširi in mu poveča kompleksnost.

Značilna žareča zlata barva ter bogat in slojevit vonj – eleganca chardonnaya, svežina rebule in zeliščnost sauvignona se lepo prepletajo z noto vanilije. Kompleksno vino, polno drobnih detajlov. Dolg in vztrajen pookus.

Zorenje: 10 mesecev v hrastovih sodih.

## **EDI SIMČIČ DUET LEX 2018**

Zvrst: Merlot 80%, cabernet sauvignon 10%, cabernet franc 10% iz izbranih vinogradov, starih od 15 do 35 let. Spomni na bordojce, česar noče niti ne more skriti.

Globoke rubinasto rdeče barve, s kompleksno cvetico po črnem ribezu, finem tobaku, sladiču ter poudarjeno pikantno noto. Tanini so čvrsti, v določenih letniki potrebujejo nekaj časa, da se zmehčajo. Vedno kompleksen in eleganten.

Zorenje: 48 mesecev v barrique sodih (100% nov les).

## **EDI SIMČIČ KOLOS 2017**

Pridelan in zorjen je enako kot duet lex, z enakim razmerjem sort. Kaj ga naredi drugačnega? Izbor najboljših sodov. Rezultat je velika taninska struktura, ki pa je sladka in kvalitetna, Lex je eleganten, kolos je kolosalen, mišičast, močan z več tobaka, težkih arom in manj sadnih arom. Pridelava: samo v najboljših letnikih.

Globoke rubinasto rdeče barve. Nos je poudarjen, po zrelem temno rdečem in črnem sadju s praženimi in pikantnimi notami. Črni ribez, tobak, robida, dim tudi smola so najpogostejše zaznave. Že nos potrди njegovo ime. V ustih je krepek, taničen, prav nič sramežljiv, z intenzivnim karakterjem, ki napolni usta in dolgim pookusom. Zelo individualno vino za ljubitelje intenzivnih in razkošnih vin. Primeren za daljše zorenje.

Zorenje: 48 mesecev v barrique sodih (100% nov les).

### **ERZETIČ REBULA 2022**

Pridelava: ekološki prijemi negovanja trte in vina.

Po 24h hladne maceracije je bila masa nežno stisnjena. 10% mošta je fermentiralo v novih francoskih sodih, preostalih 90% pa v cisternah iz nerjavečega jekla. Po 3 mesecih je vino združeno.

Vino slamnate barve, bistro, z zlatimi odtenki. Cvetica živahna, s prepletom cvetja in sadja, predvsem belih vrtnic, akacije, vinogradniških breskev in agrumov, zaslutimo pa tudi vonj po lomljenju briške opoke in njeno mineralnost. V ustih polna, harmonična, rahlo slana, predvsem pa zapeljivo mladostna. Sadno-cvetnim zaznavam se pridružijo zeliščne note, najbolj mete, belega vratiča in melise, ki izpostavljajo njeno kompleksnost. Pookus je intenziven, v znamenju svežine, sadnosti in mineralnosti.

### **ERZETIČ ROSE 2021**

Zvrst: 80% merlot, 10% cabernet sauvignon; 10% črna rebula

Vino je nežne rdečkaste barve z oranžnimi odtenki. Cvetica je pretežno sadna, s prevladujočimi notami maline, ribeza, ličija, ananasa in agrumov, v njej pa prepoznamo tudi cvetoče vrtnice in šopek nežnih začimb. Na okusu prevladujejo zaznave zrelega sadja, h katerim prispeva svoj delež diskreten ostanek sladkorja. Mineralnost in kislina pomagata ohranjati svežino in poskrbita za harmoničen pookus, med katerim izstopajo rahlo začinjene, pikantne note. Polsuh.

### **ERZETIČ ČRNA REBULA/ POKALCA 2018**

Črna rebula je stara lokalna (Briška) vinska sorta iz Golega Brda ob mejni reki Idriji.

Vino je temne rubinasto rdeče barve z zamolklo vijoličnimi odtenki. Nevsakdanja cvetica spominja na vijolice in poper, na začimbe s pridihom noči skrivnostnega Orienta, na usnje, na šipkovo marmelado. V ustih se razvije v zrelo vino z mladostno energijo, prijetno sadno in začinjeno, odločnih, toda vseeno mehkih taninov. Pookus je dolg, mineralen, dopadljivo taničen in ves čas zmerno začinjen.

Zorenje vina: 12 mesecev zorenja vina v barik sodih.

Pridelava: biološki prijemi negovanja trte

### **ERZETIČ CABERNET SAUVIGNON AMFORA 2018**

Zorenje vina: zorenje v francoskih sodih (barrique) in amforah za 24 mesecev

Vino je globoke rubinaste barve z vijoličastim robom. Že na prvi pogled se napoveduje kot bogato vino polnega telesa in razkošne cvetice ter obljublja prijetna doživetja. V cvetici prevladujejo zaznave rdečega sadja, predvsem ribeza, robidnic, črnih češenj in češnjevo smole, umirjen pridih vanilje, pa tudi zelišč (koromačevih cvetov, brinja) in drobnega cvetja (vijolic, murk). Okus potrди pričakovanja in nas razveseli z lepo harmonijo med kislino, alkoholi in tanini, ki ostanejo prisotni še v dolgem odhajanju, ko postanejo nekoliko bolj izrazite mineralne, tobačne in zeliščne note.

## **ERZETIČ REBULA AMFORA 2016**

Vinifikacija: stiskanje grozdja po 7 mesecih maceracije v amfori.

Zorenje vina: negovanje vina v leseni posodi za 24 mesecev

Vino je intenzivne barve rdečega zlata z jantarnimi odtenki, ki izpričujejo podaljšano maceracijo, vendar vseeno iskriivo. Na nosu prevladujejo balzamične note, vonj sadnega kompota, pečenega jabolka in cvetočega travnika, obdanega z drevesi akacije. V ustih se izkaže z zrelo polnostjo, mehko in popolno harmonijo. V spomin nam priključuje maslen kruh z rozinami, sicer pa prevladujejo tople začimbe, karamelne note, rdeča grenivka, karamel. Pookus je dolg, mineralen, nežno pikanten in zapeljiv.

## **BELICA REBULA 2021**

Rebula je slamnato rumene barve z zelenkastimi odtenki, prijetnega in sadnega okusa z izraženo kislino, ki daje vinu

prijetno svežino. Cvetica je nevtralna, vinska, in rahlo spominja na les cedre.

Zorenje: 100% v inox cisternah

## **BELICA IZBRANO RDEČE 2015**

Zvrst: merlot (60%), cabernet sauvignon (30%), modri pinot (10%).

Vino je pridelano iz grozdja vinogradov najboljše lege. Vinograd se ponaša s starim imenom »Kokošji žlajf« ki ga je dobil zaradi lege, saj je morala še kokoš »žlajfati«

(bremzati) zaradi strmega terena. Trgatev poteka nekoliko kasneje, po enem letu vino odleži še 18 mesecev v hrastovih, 1100-litrskih sodih, nato še 6 mesecev v steklenicah.

## **BELICA IZBRANO BELO 2015**

Zvrst: rebule (25%), sauvignonassa (25%), sivega pinota (25%) in chardonnaya (25%)

Vino je pridelano iz grozdja vinogradov najboljših leg – Breg. Trgatev poteka nekoliko kasneje, po enem letu vino odleži še 18 mesecev v akacijevih 600-litrskih sodih, nato še 6 mesecev v steklenicah.

## **KLET GORIŠKA BRDA A PLUS rdeče 2016**

ZVRST: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc

Eleganca vina A+ rdeče je rezultat tenkočutnega spremljanja narave in skrbnega donegovanja v hrastovih sodih, v katerih je zrelo 24 mesecev. Zorela so ločeno, najprej v majhnih sodčkih, kasneje združena v velikih lesenih sodih.

Aroma: Po zrelih kandiranih pomarančah, višnjevi in slivovi marmeladi, zeliščni značaj poprove mete, črnega popra ter mediteranskih začimb. Zaključuje se z aromo vanilije, kakava, črne čokolade in zapečeno skorjo črnega kruha.

Okus: Poln, močen, gladek, topel, sladkast in uravnotežen.

## **KLET GORIŠKA BRDA A PLUS belo 2017**

Zvrst: chardonnay, rebula, pikolit

Zorenje v barikih 24 mesecev, ločeno po sortah. Nato so ji združili in pretočili v inox cisterne. Barve starega zlata z mineralnimi odsevi.

Aroma: Razkošna in večplastna. Zrelo sadje, maslene in mineralne note ter fino integrirane začimbe, ki so se razvile med zorenjem v lesu.

Okus: V ustih je polno, masivno in hkrati uravnoteženo, s čvrsto strukturo, ki mu napoveduje izjemno dolgo življenje.

### **FERDINAND SIVI PINOT EPOCA 2020**

Barva: starega zlata z bakrenimi odsevi

Vonj: cvetica je dokaj poudarjena, diši po karameli, maslu, drožeh, in sočnih rumenih sadežih, hruški

V ustih je vino suho, krepkega telesa, polnim raznolikim okusom ter ima značilen pikantno slan pookus

Ročno trgano grozdje je specljano in stisnjeno pod nizkim tlakom. Mošt ohlajen na 10 °C. Po 24-urnem usedanju čisti mošt pretočijo v posode iz nerjavečega jekla, v katerih povre v vino. Fermentaciji sledi hiter pretok, da vino ohrani sadnost. Brez biološkega razkisa. Vino ustekleničijo poleti v letu po trgatvi.

### **FERDINAND EPOCA rdeče 2019**

ZVRST: 70% merlot in 30% cabernet sauvignona

Epoca je rdeče vino intenzivno rubinaste barve. Vonj je kompleksen in čist, prevladujejo arome zrelega jagodičevja, slivove marmelade s pridihom vanilije. Okus je intenziven, saden, z lepo vkomponiranimi zreli tanini. Odlično se poda k rdečemu mesu in jedem odločnega okusa.

Zorenje v hrastovih sodih (barik) 18 mesecev.

### **FERDINAND BRUTUS rdeče 2018**

ZVRST: merlot 90%, cabernet sauvignon 10%

Pridelajo samo v najboljših letnikih.

Vonj: kompleksen, koncentrirane arome slivove marmelade, tobak, grafitno zemljast vonj

Okus: vino z intenzivnim, polnim sadnim okusom in lepo čvrstimi tanini, ki mu dajejo dolgoživost

Grozdje je pridelano v dveh najboljših vinogradih z zelo nizkim donosom. Grozdje ročno potrgamo, specljamo in pustimo macerirati tri do štiri tedne. Povreto vino pretočimo v 225-litrski sode, v katerih se zaključijo še biološki razkisi, ki da vinu eleganco in mehko. V sodih iz francoskega hrasta ostane najmanj 24 mesecev.

### **BENEDETIČ MERLOT 2019**

Vino je sadno, nos spominja na rdeče lokalno sadje, kot so zrele češnje, murve, maline in robide. V ustih je harmoničen in gladek, srednjega telesa s prijetnimi mehкими tanini.

### **BENEDETIČ BRGALOT rdeče 2018**

SORTA: 100% merlot

Zorenje: 24 mesecev v hrastovih sodih na finih drožeh

Vino je granatno rdeče barve z rubinastimi odtenki. Vonj in okus po robidnicah, kakavu, praženi kavi.

### **BENEDETIČ BRGALOT belo 2018**

SORTA: 100% chardonnay

Vino je slamnato rumene barve z zlato rumenimi odtenki. Vonj spominja na citruse, zrele breskve, grenivko, ki se prepleta z aromo po kruhovi skorji. V ustih je toplo, uravnoteženo, prijetno mineralno in kljub dolgemu zorenju v lesu prav nič tanično. Barike izdaja le izražena nota vanilije, ki nam sledi v dolgem pookusu.

Zorenje: 24 mesecev barik

### **JAKONČIČ CAROLINA BELA 2019**

Zvrst: chardonnay 60 %, rebula 35 %, sauvignon 5 %

Del vina zori v hrastovih sodih, del pa v inoxu (20 % chardonnaya zori v hrastovih sodih)

Vina po enem letu pretočimo in jih združimo.

Barva je zlatorumena. Nos je poudarjen, z zaznavnim vonjem po kokosu, karameli in prezrelih sadežih. V ustih je vino suho, gosto, z ravno pravšnjo mero kisline. Zaznavne so tudi diskretne arome zorenja na kvasovkah.

### **JAKONČIČ CAROLINA UVAIA SIVI PINOT 2020**

Maceriran Sivi pinot, vendar drugačen.

Zorenje poteka v lesenih sodih jajčaste oblike. Vino zaradi oblike sode nenehno kroži, in ima zaradi tega drugačne karakteristike. Namen Jakončičev je bil, da se proizvede macerirano belo vino, ki z svojo teksturo ne spominja na rdeče vino.

Zaradi nenehnega kroženja ni grobih taninov, deluje celo sladkasto, je krepkega telesa diši po suhih zeliščih.

### **JAKONČIČ CAROLINA RDEČA 2019**

ZVRST: Cabernet Sauvignon 75 %, Merlot 20 %, Cabernet Franc 5 %

Rdeča Carolina je srednje intenzivne granatno rdeče barve. Na nosu je vino elegantno in zorjeno, z zaznavnim vonjem po češnjah in češnjevi marmeladi.

V ustih je vino suho, sočno, z elegantnimi zreli tanini. Karakter v ustih je intenziven, zaznati je popraste in eksotične začimbe, pa tudi čokolado in zorenje v lesu.

Zorenje: barik, 24 mesecev

### **JAKONČIČ CAROLINA RDEČA SELECT 2013**

Zvrst: 92% merlot, 8% cabernet sauvignon

Rdeča Carolina SELECT je srednje intenzivne granatno rdeče barve. Na nosu je vino elegantno in zorjeno, z zaznavnim vonjem po zrelem črnem ribezu. V ustih je vino suho, sočno, z elegantnimi zreli tanini. Karakter v ustih je kompleksen, intenziven, kremast, s prijetnimi sladkimi tanini, kar kaže na dolgo življenjsko dobo. Zelo kompleksno vino z dolgim pookusom in dolgim življenjem.

Carolina Select je znana kot eno izmed najprestižnejših in cenovno najvišje okarakteriziranih rdečih vin pri nas in jo Jakončičevi v večji meri izvozijo v tujino oziroma se prodaja po prednaročilu. Grozdje je obrano iz najstarejšega dela vinograda na tem območju (star nad 70 let). Rast in rodnost sta v tem vinogradu umirjeni, kar nam omogoča pozno trgateg. Grozdje obiramo le iz vinogradov na legi Južno, kjer je razmerje sort že na lokaciji enako kot v vinu (Merlot 92 %, Cabernet Sauvignon 8 %).

Zorjenje: Grozdje je macerirano en mesec. Vino nato zori 24 mesecev v 225 litrskih sodih pri konstantni temperaturi in vlažnosti. Uporabljen 25 % slavonskega hrasta, 65 % francoskega Alliera in 10 % francoskega Troncaise hrasta.

### **DUŠAN KRISTANČIČ REBULA ART WORK 2020**

Zlato rumene barve z nežnimi oranžnimi odtenki, ki nakazujejo, da je vino macerirano in barikirano. Intenziven vonj se bohotno širi iz kozarca, je dolg in kompleksen, saden, lahko spominja na vanilijo in karamelo. Okus je bogat, z izraženo minelarnostjo, v ustih je vino suho in krepko, z dolgim zatonom. Kisline in alkohol so lepo usklajene in poudarjajo harmoničnost vina.



Vinifikacija: pri polovici grozdja smo opravili 14 dnevno fermentacijo skupaj z maceracijo, sledil je pretok in zorenje v rabljenih hrastovih sodih ameriškega in francoskega lesa. Mošt in kasneje vino druge polovice je fermentiral v rabljenih hrastovih sodih iz francoskega in ameriškega lesa, brez maceracije. Vsako vino je zrelo posebej in brez dodatka žvepla. Kasneje so združili in pretočili v inox posode za 3 mesece.

### **DUŠAN KRISTANČIČ PAVO RDEČE MAGNUM 2019**

ZVRST: 70% merlot, 30% cabernet sauvignon

Vino je temno rubinaste barve z vijoličnimi odtenki. Izrazit sadni vonj po črnem ribezu in jagodičevju, se prepleta z vonjem po čokoladi in popru. V ozadju začutimo tudi vonj po plemenitem hrastu, v katerem je vino zrelo. V ustih je suho, krepko, intenzivno a ne vroče in robustno. Premore obilico strukture in okusa. Pookus je dolg in saden. Pavó rdeče je veliko vino, katerega čas je na njegovi strani.

Zorenje: 24 mesecev barik.

### **DUŠAN KRISTANČIČ PAVO BELO 2021**

Zvrst: 70 % chardonnay, 30% malvazija

Rumena barva nakazuje, da gre za bogato vino, ki je zrelo v sodih. Aroma potrjuje stik vina s sodom in izraža sadnost in svežino. Zaznamo paletu vonjev, od kvasnih pa vse tja do vanilijevih, karamelnih in lesnih not. V ustih je vino strukturirano, kisline in tanini se lepo dopolnjujejo in prispevajo k njegovem značaju.

Prevladuje Chardonnayjev karakter, ki se lepo uskladi z Malvazijo, ki naredi vino širše in elegantnejše. Čudovito kompleksen cuvée, zrel ter mladosten hkrati, z večslojno aromo ter izredno dolgim pookusom.

Zorenje: Barik 12 mesecev

### **DUŠAN KRISTANČIČ PAVO CABERNET SAUVIGNON**

Vino je globoke vijolične barve. Cvetica je kompleksna in poudarjena. Najdemo zrele črne češnje, robide, karamelo, kavo, čokolado. Lepo slojevito in prepletено. V ustih je vino suho, krepkejše, višjih kislin, z obilico zrelih taninov, ki še niso mehki, a se bodo lepo omehčali.

Mlad, čvrst, zelo dober cabernet sauvignon, ki potrebuje še nekaj časa, da doseže svoj plato.

Dokaj intenziven sadni naboj in čvrsta struktura mu bosta to omogočila.

Zorenje: 24 mesecev

### **DUŠAN KRISTANČIČ PAVO MERLOT 2015 (arhiva)**

Ta Merlot prihaja iz njihovih najstarejših in najboljših vinogradov. Po končani fermentaciji zori 24 mesecev v novih barrique sodčkih.

Vino je globoke rubinaste barve. Cvetica je intenzivna in mladostna. Diši po robidah, jagodah, malce po praženem, ožganem in pikantno. V ustih je vino suho, zrelo, krepko, taninov je obilo, a so zmehčani. Okus v ustih je podobno kot na cvetici pikanten.

Krepko, urejeno in uravnoreženo vino z dolgim pookusom, ki ga spremlja vanilja.

### **DUŠAN KRISTANČIČ PAVO MODRI PINOT 2020**

Za vino je značilna prosojno rubinasta barva, z rahlimi opečnatimi odtenki. Ko ga povonjamo, zaznamo variacije vonjev zrelega sadja, tobaka, lesa in čokolade. Govorimo o vonju, ki navduši in pričara posebno doživetje. V ustih je vino suho, s pravo mero kislin, mehкими tanini ter prefinjeno eleganco.

Zorenje: barik 24 mesecev

### **BLAŽIČ BLAŽ BELO 2016**

ZVRST: 50% rebula, 20% beli pinot, 20% chardonnay, 10% sauvignonasse  
Bogato, belo, macerirano. Pridelano samo v najboljših letnikih in iz najboljšega grozdja. Je intenzivne in goste jantarne barve z bogatim, kompleksnim in finim vonjem po suhem sadju-jabolčnih krljih, lupini agrumov, rozinah. Suho, trpkasto, krepko. Dokaj zmernih kislin. Intenzivnega okusa z dolgom zatonom. Brezkompromisna bela zvrst, kjer ni govora o eleganci.

10 dni maceracije pri naravni temperaturi, fermentacija z lastnimi kvasovkami.

Zorenje: 4 leta v 500- litrskih rabljenih hrastovih sodih.

### **KABAJ BELI PINOT 2018**

Vino je kristalno, nežne zlato rumene barve. Že na pogled je sveže, a gosto. V fini in obstojni cvetici sta zaznavni sadnost zrelih jabolk in mineralnost. Vino lepo napolni usta, v okusu se povsem ponovijo zaznave z nosa. Pookus je dolg in svež, obvladujejo ga prijetne kisline in mineralnost.

Vinifikacija: 15-dnevna maceracija (beton, inox, les)

Zorenje/donegovanje: 24 mesecev v 225-litrskih hrastovih sodih (francoski hrast) in dodatnih 6 mesecev v steklenicah

Beli pinot je bela sorta vinske trte. Trta je nastala kot genska mutacija sivega pinota, ki izhaja iz modrega pinota. Beli pinot naj bi pil že Karel Veliki. Domovina belega pinota je francoska pokrajina Alzacija.

### **STOJAN ŠČUREK STARA BRAJDA RDEČA 2019**

Maceracija je potekala 18 dni. Vino je 24 mesecev zorelo v novih in rabljenih 500l hrastovih sodih.

Je rubinasto rdeče barve z rahlimi granatnimi odtenki. Vonjave po zrelem rdečem sadju, začimbah, podrastju. Rahlo tanično, polnega okusa in z lepim, dolgim pookusom.

Zvrst: 30% Merlot, 20% Cabernet franc, 20% Cabernet sauvignon in 30 % Refošk

### **ŠČUREK UP 2016**

ZVRST: 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon

Zorenje: 36 mesecev v hrastovih sodih (novih)

Rubinasto rdeča barva z granatnimi odtenki. Vonjave po zrelem rdečem sadju, začimbah , lesu, tobaku ... Poln okus z lepimi zreli tanini in dolgim elegantnim pookusom.

### **MARJAN SIMČIČ SAUVIGNON OPOKA 2017**

Rumena barva z zlatimi odtenki in mineralnimi odsevi. Vonj je izjemno privlačen. Vodi nas prek sadnih (spominja na breskev, zrelo hruško, zazna se grenivka), cvetnih (bezeg) in zeliščnih (paprika, listi paradižnika, bazilika, mediteranska zelišča) vonjav, vse do rahlega všečnega usnja. Tako aroma kot okus sta izjemno elegantna, všečna, dolgotrajna in intenzivna. Preseneti nas izredno lepo vkomponirana mineralna nota, ki z bogatim, polnim in hkrati harmonično svežim obstojnim okusom kar raste. Izjemno elegantno vino, intenzivnega okusa in po okusa.

Vrenje prične potekati spontano v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 4.000-litrski hrastovi, konusno oblikovani posodi (tino), 4 dni. Nato nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico in končanje vretja v 3.500l hrastovi konusno oblikovani posodi.

Zorenje:

15 mesecev v 2.500-litrskem hrastovem sodu

Sestava tal: lapor/OPOKA

### **MARJAN SIMČIČ MERLOT SELEKCIJA 2017**

Sorta Merlot v Brda prihajata iz Bordeauxa. Samo na izjemnih legah lahko ta sorta daje takšno sadnost in hkrati elegantnost. Značilna temna, žametno rubinasta barva je še vedno čvrsta in mladostna. Na vonju je prepoznavna zrelost sliv in temnega jagodičevja. Na okusu je izredno mehak, bogat. Elegantna struktura z zaznavno prijetno svežino. Zraven dolgega harmoničnega razvoja ima vino tudi dolg zaton.

Zorenje: barik 42 mesecev

### **MOVIA AMBRA SIVI PINOT 2021**

Vino z žarečo bakreno barvo in gosto teksturo.

Fine in intenzivne arome izkazujejo zrelo breskev, rdečo jabolko in pomarančo, ingver, jasminov cvet in noto sena. Mandelj se prepleta z zaznavami masla, vanilje in krhkega testa, vse skupaj pa zaokroža nota origana.

Vino deluje mehkobno, in dokaj toplo. Svežina uravnoveša zaznave in se prepleta z mineralnostjo vina. Eleganten okus deluje intenzivno, uravnovešeno in dolgo obstojno, s ponavljajočimi zaznavami sadnosti in zeliščnosti.

Zorenje: barik 8 mesecev

Maceracija: približno 10 dni

### **MOVIA (ALEŠ KRISTANČIČ) VELIKO BELO 2018**

ZVRST: Rebula 70%, sivi pinot 20%, sauvignon 10%

Dokaj bistro vino zlatorumene barve in goste teksture. Intenzivne arome postopoma razkrivajo svojo bogato paletu. Zrelo rumeno jabolko, kaki, rumeno slivo in ananas. Sledijo zaznave kandirane limone, pa medu in suhega rumenega cvetja. Rahle zaznave finih droži se poigravajo z mandlji, masleno noto, vaniljo in nežno noto karamele. Zaključek pa deluje zeliščno, po rožmarinu in majaronu.

V ustih nas razvaja s svojim ravnovesjem. Je mehak, z dobro vgranimi alkoholi. Obenem mladostna svežina nakazuje, da se bo vino še razvijalo, v zaključku deluje mineralno in rahlo astringentno. Je intenzivno vino, polnega telesa in dolge obstojnosti. V ustih se najprej potrdijo zaznave sladkih začimb, z rahlo zaznavo sladkega korena, sledijo pa še zrelo in kandirano sadje.

Vinificiramo Sivi Pinot in Sauvignon (24h maceracije) in Rebulo (5 dni maceracije).

Ko se fermentacija zaključi, Sivi pinot, Rebulo in Sauvignon ločeno pretočimo v barrique sode.

Zorenje: barik 18 mesecev

### **MOVIA SAUVIGNON 2021**

Slamnata rumena barva z zlatim odtenkom in gosto teksturo.

Prefinjena cvetica spomni na rumeno jabolko, marelico in rumeno slivo.

Najdemo tudi pomarančo, karambolo in rumeno vrtnico. Arome mineralne note razbeljenega kamna se poigravajo z nežnimi zaznavami vanilje, janeža in zeliščnega zaključka.

Prefinjenost vina se izrazi tudi v ustih. Zaznamo mehkobnost in toplino, a na drugi strani zvrhano mero svežine in mineralnosti, ki vino podaja živahnost.

Vino je intenzivno, polnejšega telesa, z elegantnim in dolgo obstojnim okusom v katerem se izražajo arome marelice, citrusov, sladkih začimb in mediteranskih zelišč.

Grozdje zrepkamo, sortiramo in hladno maceriramo.

Sledi 8 - mesečno zorenje na kvasovkah.

Zorenje: 8 mesecev v izbranih lesenih sodih

## **MOVIA VELIKO RDEČE 2016**

Zvrst

- merlot, ki daje hrbtnico in značaj vinu (cc. 70%)
- cabernet sauvignon skrbi za aromatičnost. (cc. 20%)
- modri pinot prinaša eleganco in pričara posebne okuse (cc. 10%)

Arome so intenzivne in izražajo široko paleto zrelih zaznav. Višnja, robidnica, črna češnja, pa sliva, ki se prepletajo z zaznavami vijolice in rdeče vrtnice.

Sledijo rahla zaznava dima, ki se razvije v noto cedre, evkaliptusa, tudi lesa. Sčasoma se pojavijo vanilja in sladki koren, v ozadju pa nageljnovе žbice.

Zaključek zaznamuje gozna podrast, usnje in rumeni tobak.

Vino je mehko, široko in radostno. Mladostna svežina nam osveži usta in jih prepusti žametastemu taninskemu

Vino za dolge proge.

Zorjenje: 72 mesecev barik

## **MOVIA MODRI PINOT 2013 (arhiva)**

Pričujoči prihaja iz toplega letnika, v katerem je imel modri pinot priložnost popolnoma in enakomerno dozoreti. Barva, ki nakazuje leta zorenja je globlja granatna, že skorajda rjavkasta. Cvetica je nezmotljivo po modrem pinotu, z nežnimi notami po usnju, podrasti, zemeljskimi notami, ki skupaj tvorijo izjemno vonjalno doživetje. V ustih je suh, s pogumno mero svilenih taninov in pravo mero kislin, ki privzdignejo njegov značaj in mu dajejo dolgoživost.

# **TUJA VINA**

## **FRANCIJA**

### **LAROCHE CHABLIS PREMIER CRU (LES VAUDEVÉY) 2020**

Chardonnay iz Burgundije. Premier Cru je za prave ljubitelje Chablisa. Vaudevey je hladen terroir s kamnitim zgornjim delom tal, ki daje vinu široko paleto živahnih in mineralnih arom.

Les Vaudevey se nahajajo v hladni in ozki dolini. Sonce se pojavi zgodaj zjutraj in traja do sredine popoldneva. Zorenje grozdja je počasno, kar pomaga pri koncentraciji arom in ohranjanju kislosti.

Vonj: belega cvetja in citrusov, zelena jabolka, med

Okus: eleganten, mineralen in z lepim pookusom

### **LOUIS JADOT, RED PREMIER CRU GEVREY CHANBERTIN POISSENOT 2013**

Modri pinot iz Burgundije. Vrhunski Premier Cru. To vino se v kozarcu nežno razkrije z izjemno aromatično paletom, ki popolnoma združuje sadne okuse. S finimi tanini poskrbi za obstojen zaključek.

Gevrey Chambertin je najsevernejša od velikih občin Côte de Nuits. V vinu je zaznati šopek jagodičja in rdečega sadja, ter popolno taninsko strukturo, ki poskrbi za obstojen zaključek.

Vonj: jagodičevje, brusnice

Okus: polno in bogato vino, z dolgim pookusom

Globoka barva, z lous jadot gevrey chambertin je francoski modri pinot, rojen v vinogradih, ki mejijo na območje, kjer se pridelujeta grand in premier crus, s slavnim imenom gevrey-chambertin. vsa vina lous jadot so narejena iz izbranega grozdja, kupljenega od pridelovalcev v skladu s pogodbami, ki se letno obnavljajo glede na kakovost njihovega letnika. Po natančnem postopku se 16 mesecev stara v sodih iz francoskega hrasta. je elegantno in močno vino s sadnimi notami, dobro strukturiranimi tanini in svilnato teksturo z dolgim zaključkom. vas gevrey-chambertin iz leta 2013 ima hvalevreden šopek: lepo definiran, z briatom, svežimi rdečimi češnjami in pridihom podrasti, ki se razvija ob prezračevanju. okus je srednjega telesa s pikantnim vstopom, precej ostro kislostjo in je tesno na koncu. ta gevrey se mora zmehčati in pridobiti malo mesa, preden ga stekleniči."

### **Clos de l'Oratoire des Papes**

#### **OGIER CHATEAUNEUF DU PAPE 2017 (področje RHONA, JV FRANCIJE)**

ZVRST:80% grenacha,8% syrah, 7% mourvedre, 5% cinsault

Zorenje: 12 mesecev v 30 let starih hrastovih sodih

Izrazitega vonja sredozemskih dišavnic, začimb (poper), rdečega sadja, prebliski čokolade. V ustih okroglo, bogatega telesa, mineralno, s temnim sadjem in meto v pookusu. Popolno ravnovesje med sladkobo, močjo in svežino z zelo elegantnimi tanini.

Clos de l'Oratoire des Papes je narejen iz 27 hektarjev velikega vinograda, ki se ponša s popolnim ravnovesjem med tremi odličnimi vrstami tal.

### **CHATEAU PICHON-LONGUEVILLE, BARON 2015**

#### **(2 ND GRAND CRU PAUILLAC, BORDEAUX)**

Pri vinih iz Bordoja je bolj kot sadnost, koncentriranost.... pomemben karakter, ki izvira od porekla in lokacije.

Zgodovina: del enotnega posestva Château Pichon-Longueville iz komune Pauillac ki leži na levem bregu reke Gironde v Bordoju. Posestvo je del originalne klasifikacije rdečih vin Bordoja iz leta 1855. Klasificirano je bilo kot Deuxièmes Cru (Drugi nivo od petih). Posestvo se je z dedovanjem med brata in sestro leta 1850 razdelilo na dva dela (Comtesse in Baron) in ostalo razdeljeno vse do danes.

Lokacija: posestvo leži na levem bregu reke Gironde v komuni Pauillac. Levi breg - zaradi prodatih tal - je v Bordoju znan po svojih rdečih zvrsteh v katerih dominira sorta cabernet

sauvignon. Comuna Pauillac je še posebej znan po svojih - v mladosti - taničnih, superkoncentriranih vinih, ki potrebujejo kar nekaj let zorenja v kleti.

## ZGODBA

Tako kot mnogi dvorci v Bordeauxu je tudi zgodba Château Pichon Longueville kompleksna in zgodovinska. Posestvo je leta 1689 ustanovil Pierre Desmezures de Rauzan, ki je bil poleg tega, da je bil trgovec z vinom kot mnogi lastniki Châteaujev v tistem času, tudi upravnik posesti Latour in Margaux. Kupil je parcele trte blizu Latourja in ustvaril Enclos Rauzan. Ime Pichon Longueville je prišlo 5 let kasneje, ko so bile te trte vključene v doto njegove hčerke po njeni poroki z baronom Jacquesom Pichon Longueville.

Leta 1850, le 5 let pred klasifikacijo iz leta 1855, je bilo premoženje razdeljeno med njunih 5 otrok: 2 sinova in 3 hčere. Samo en sin je preživel; baron Raoul Pichon de Longueville, je njegov del posestva postal znan kot Château Pichon Longueville du Baron de Pichon de Longueville (precej zalogaj). Leta 1851 je baron Raoul dal zgraditi mogočni dvorec, ki je tam še danes.

Družinske gospe so še naprej pridelovale vino iz podedovane trte v prvotnih kletih, dokler niso čez cesto zgradile lastne posesti. Ena od sester: Virginie se je poročila s Comte de Lalande, prevzela upravljanje sestrinega deleža, zgradila sedanji dvorec in posestvu dala svoje ime: Drugi del, ki je bil prenesen na njegove tri sestre, je postal Pichon Longueville Comtesse de Lalande. Nekaj let pozneje, leta 1855, sta bili obe vini uvrščeni v drugo Cru Classé.

Nepremičnine so zdaj v popolnoma ločenem lastništvu. Pichon Baron pripada hlevu Axa Millesimes, ki vključuje Chateau Suduiraut, prvo rast Sauternes, Petit Villages v Pomerolu, Chateau Pibran tudi v Pauillacu in še naprej Domaine de l'Arlot v Nuits Saint-Georges, Mas Belles Eaux v Languedocu, Domaine Disznoko v Tokajju in Quinta do Noval na Portugalskem. Champagnes Louis Roederer je leta 2007 pridobil Pichon Longueville Comtesse, tako da oba ostajata v resni vinarski družini.

(POSESTVO OD SESTER COMMTE DE LALLANDA( Posestvo - v nekakšni neformalni klasifikaciji - uvrščajo med superseconds (poleg Ch. Rauzan-Ségla med super drugokategorije). Leta 2007 se je obdobje ko so posestvo - vse od francoske revolucije - vodile ženske, končalo. Lastnica je - ker njeni otroci niso kazali želje po prevzemu - posestvo prodala šampanjski hiši Roederer. Kar ni slabo - Roederer zelo dobro skrbi za svoja posestva.)

Château Pichon Baron kaže veliko eleganco, intenzivnost in izjemno dolžino po okusu. Je vino, ki se iz leta v leto izboljšuje in lahko v kleti zori več kot 40 let.

Nos je izrazit in nežen,

ponuja čudovito aromatično paleto poletnih jagod, črnih češenj in borovnic, zelo rahlo podkrepjeno s popečeno pikantnostjo. Napad je mehak, okus pa, tako kot nos, natančen in prefinjen.

Dobro integrirana lesenost in nežni, žametni tanini, ki jih nosi zrelo in izdatno sadje.

Zvrst: 77% cabernet sauvignon, 23% merlot

Zorenje: 80 % iz novih sodov, 20 % iz sodov enega letnika za 20 mesecev

## CHATEAU PETRUS (POMEROL, BORDEAUX) 2014

Ime Pétrus se je prvič pojavilo leta 1837, ko je bilo posestvo v lasti družine Arnaud. V lasti te družine je bil od konca 18. stoletja, prvotni vinograd pa je obsegal manj kot 7 ha.

Vinograd, ki leži na planoti v Pomerolu na desnem bregu izliva Gironde, je bil skoraj v celoti zasajen z merlotom (95 %). Le 5 % je bilo rezerviranih za Cabernet Franc, leta 2010 pa so ga zamenjali za 100 % Merlot. Čeprav so vina iz Pétrusa v 19. stoletju veljala za ena najboljših iz Pomerola, je vino postalo znano po vsem svetu šele ob koncu 2. svetovne vojne s fantastičnim 1945.

Vdova Madame Loubat je postala edina lastnica domaine leta 1940. Vse življenje je postala strastna in predana vinogradnica in začela sodelovati s podjetjem Moueix. Jean-Pierre Moueix je prav tako leta 1945 pridobil ekskluzivne distribucijske pravice Pétrusa in začel prodajati vina zunaj Francije. Po hudi zimi leta 1956 je bilo uničenih skoraj 70 % vinograda. Namesto ponovne zasaditve se je gospa Loubat odločila, da bo rezala trte na preživelih podlagah in tako zagotovila, da bo povprečna starost trt ostala visoka. Madame Loubat je umrla leta 1961 in premoženje je bilo razdeljeno na 3 deleže.

Leta 1969 so od soseda Château Gazin kupili 5 ha vinograda. Ko je leta 2003 umrl Jean-Pierre Moueix, je njegov sin Jean-François Moueix postal lastnik Pétrusa. Površina Pétrusa obsega 11,4 ha, povprečna starost trt pa je 45+ let.

Vse grozdje je obrano ročno in ker je vinograd precej majhen, je trgatav možna v enem do treh dneh. Izbor grozdja je strog. Drugega vina ni, tako da je povprečna proizvodnja približno 25.000 – 30.000 steklenic vsako leto.

Vino je eno najdražjih in opevanih rdečih vin iz Bordeauxa in odlična naložba. Legendarni letniki so: 1929, 1945, 1947, 1950, 1961, 1964, 1982, 1989, 1990, 2000, 2005, 2009, 2010, 2015 in 2016.

Petrus je izjemno koncentrirano, bogato aromatizirano rdeče vino, ki ga zaznamuje neverjetna moč, globina in bogastvo, obenem pa izjemno ravnotežje s prodornimi aromami zrele murve, črnega ribeza in sadja ter začinjnim vanilijevim hrastom.

### **CHATEAU DE PEZ 2018 (SAINT-ESTEPHE, BORDEAUX)**

Zvrst: 49% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Château de Pez je ena najstarejših posesti na levem bregu Bordeauxa in obsega 118 neprekinjenih hektarjev s 103 hektarji, zasajenimi s prvovrstnimi sortami grozdja, predvsem merlotom in cabernet sauvignonom. Zahvaljujoč kakovosti proizvodnje se Château de Pez šteje med najbolj cenjene Cruse v Médocu in je bil leta 2003 prerazvrščen v Cru Bourgeois Exceptionnel.

Zelo izrazit nos češnje Morello in rjavega tobaka, s sladkimi notami sladkega korena in potonike. Kompleksen okus, ki izraža vijolico in svež črni ribez, se zaključuje s pridihom timijana in pridihom grenke pomarančne lupinice, ki daje zaključku gurmanski okus. Je čuten in šarmanten, a zadržan Saint-Estephe. Svilnati, gladki tanini dajejo temu Pez 2018 natančno in prefinjeno dolžino.

### **CHATEAU CAPBERN 2015 (SAINT- ESTEPHE, BORDEAUX)**

Začetek prve dobe moderne dobe za Chateau Capbern Gasqueton se začne, ko je Georges Gasqueton leta 1894 kupil vinograde na levem bregu. Posestvo je dobilo ime po dveh bolj znanih lastnikih, družinah Gasqueton in Capbern. Chateau Capbern Gasqueton v Bordeaux-u je v lasti družine Gasqueton že 10 generacij. Cru Bourgeois, ki se nahaja v bližini najboljšega dela St. Estèphe meri 41 hektarjev. Ni presenetljivo glede na odličnost Calon Segur-ja, da je to dobro vodeno posestvo, proizvodnja vina s šarmom in strukturo, ki lahko traja 10-20 let v dobrih letnikih.

Vinifikacija poteka v sodih iz nerjavečega jekla. Malolaktična fermentacija poteka v rezervoarju. Vino je 18 mesecev starano v skoraj 60 % novih sodih iz francoskega hrasta. Zvrst: 68% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 4% Petit Verdot  
Vino je impresivnega okusa z aromami rdečega sadja in cvetic, v ustih pa deluje bolj resno in polno. Elegantno vino z lepim ravnotežjem.

### **CHATEAU SUDUIRAUT premier cru classe en 2010 (SAUTERNES, BORDEAUX)**

Zvrst: 90 % Semillon - 10 % Sauvignon  
Zorenje: 50 % v novih sodih, 50 % iz sodov enega letnika ,20 mesecev

Château Suduiraut, Premier Cru Classé iz leta 1855, je eden od velikih zgodovinskih vinogradov Sauternes. Stroga selekcija v vinogradu in kletih zagotavlja proizvodnjo vin Château Suduiraut, ki so dovršen izraz tega izjemnega terroirja.

Château Suduiraut, razvrščen kot Premier Cru leta 1855, je narejen iz grozdja, izbranega iz najboljših terroirjev posesti.

To vino je ročno izdelano v vsaki fazi izdelave in razkriva izjemno kompleksnost in zlato barvo, ki spominja na sonce. S staranjem se svetlo zlato spremeni v temno jantarno barvo. Z dolgo življenjsko dobo močno in harmonično združuje sadne in cvetlične arome s praženimi in kandiranimi notami.

Nos predstavlja lesne, akacijev med, pečene marelice in kandirane note. Pri prezračevanju se pojavijo note slive, žafrana, mandlja in zelene šartreze.

Bogastvo letnika daje okusu razkošje z okusi slive, lesa in kandiranega sadja.

Gladki zaključek se konča z notami kakavovih zrn, ingverja in vanilje, ki poživijo to bogastvo. To je močno vino, vendar brez teže, ki potrebuje še nekaj časa, da se popolnoma odpre.

**Sauternes je francosko sladko vino iz istoimenske regije v predelu Graves v Bordeauxu. Vino Sauternes je narejeno iz grozdja Sémillon, Sauvignon blanc in muscadelle, ki ga je prizadela Botrytis cinerea, znana tudi kot plemenita gniloba.**

## **AVSTRALIJA**

### **SALOMON ESTATE SHIRAZ Finness river 2018**

Vinogradi so na polotoku Fleurie ob reki Finness (jug Avstralije), kjer je klima podobna mediteranski, kar dokazujejo lepi oljčniki. Vina s tega območja so robustna, vendar elegantna in mehka, k čemur pripomore devet do osemnajstmesečno zorenje v 300-litrskih hrastovih sodih hogshead. Najprimernejši sorti sta shiraz in cabernet sauvignon, ki dajeta bogati vini dolgega življenja.



Gosta rdeča barva, s sadno aromo, kjer prevladujejo sveže slive, divje trave, črne olive. V ozadju tudi čokoladne note. V ozadju lahko čutimo tudi elegantne čokoladne note. V ustih je vino sadno, polno, bogato z mehkiimi in lepo strukturiranimi tanini.

Zorenje: 18 mesecev v 300- litrskih sodih (francoski ali ameriški hrast)

## **NOVA ZELANDIJA**

### **CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC 2022**

Vino z nezamenljivo aromo, okusom zrelega sadja in fino sestavo. Vinska klet Cloudy Bay je sinonim za vrhunsko vino Sauvignon Blanc po vsem svetu.

"Vino, po katerem je zaslovela Nova Zelandija, in to upravičeno. Nikjer drugje na svetu namreč ne pridelujejo takšnega sauvignon blanca. Predvsem eno območje – Marlborough na konici Južnega otoka – navdušuje vinski svet, odkar je leta 1986 dobilo priznanje za najboljši sauvignon na svetu. To vino je bilo iz vinske kleti Cloudy Bay in je še vedno v samem vrhu, letnik 2022 pa je pričakovano poln živahnih in odločnih not pasijonke in kosmulje skupaj s pridihom breskve in melone.

## **ARGENTINA**

### **TERRAZAS MALBEC 2020**

SORTA: 100 % Malbec iz Mendoze, Argentina. Je vino, ki je pridelano na posestvu in izstopa zaradi svoje intenzivne arome in zapletenosti.

Grozdje terrazas je ročno obrano v izbranih vinogradih na posestvu v Terrazas de los Andes, v najboljših delih Mendoze v Argentini. Terrazas Malbec raste na idealni nadmorski višini 1067 metrov na argentinskem območju, ki je najbolj primerno za sorto malbec, v istalbi. Ima mesnato teksturo, privlačno globino in uravnoteženo kislost.

Aroma: napolnjena s češnjami, suhimi slivami, rozinami in delikatnimi cvetličnimi vijolicami ter dišavami pražene vanilje.

Okus: zelo zaokrožen in dobro strukturiran, mesnat s čvrstimi tanini. V dolgem zaključku ponuja razkošne lastnosti, krepek volumen in intenziven sadni okus.

Le prosto tekoče vino je predstavljeno v 80 % francoske in 20 % ameriške sode. 1/3 od njih je starih eno leto in 1/3 dve leti. Vino je v njih dvanajst mesecev, potem pa je ustekleničeno.

## **HRVAŠKA**

### **MONTEROSSO MALVAZIJA 2022**

Gre za vino, ki ne pozna meja. Slovenska vinarja (Davor Dubokovič in Uroš Gorjanc) sta namreč grozdje pridelala v hrvaški Istri (vasica Crveni Vrh, blizu Savudrije), medtem ko je kletarski posel opravil zamejski vinar Edi Kante (ital. Kras).

To vino je kristalno rumene barve s pridihom svežih odtenkov zelene. Prepoznavni znak Malvazije iz hiše Monterosso je preplet igrive svežine z elegantno mineralnostjo, ki prežemata aromo in paleto tega lahkega suhega vina, narejenega izključno iz trte istrska malvazija. Bogata aroma, katere skladno harmonijo sestavljajo cvetlične note akacije, obdane s citrusnimi notami nektarininih in pomarančnih lupin, je lepo zaokrožena s pridihom sveže hruške in kančkom mete. Suho vino srednjega telesa združuje svežino čiste malvazije z bogato a umirjeno mineralnostjo istrske prsti v prijetno in elegantno sadno paleto, ki se zaključí s pookusom rahlo grenkega mandlja.

### **KORLAT 13 SUPREME CUVÉE 2013**

Posestvo Benkovic.

Zvrst: cabernet sauvignon, syrah, merlot (vsebuje tretjino vsake sorte)

Vino je harmonično, globoke rubinaste barve z vijoličnimi odtenki. Prevladujejo sadne note zrelega rdečega sadja, kot so slive, borovnice, črni ribez s pridihom vanilje in diskretnih not začimb. V ustih je suho, bogato, tanini so prijetni.

Elegantno, polno vino z dolgim pookusom, ki ponuja bogastvo francoskih sort. Vino je starano v francoskih in ameriških hrastovih sodih med 24-36 mesecev v kleti kjer je konstantna temperatura med 12-14°C. Vinogradi se nahajajo na posebni mikroklimi v bližini vasice Korlat (Benkovac-Stankovci) v bližini morja na dalmatinskem kamnu kjer na nadmorski višini 300m dobijo veliko sonca in burje.

## **PORTUGALSKA**

Porto oziroma portovec je sladko alkoholizirano vino, pridelano iz grozdja, ki raste v zgornjem delu vinorodnega območja Douro na Portugalskem. Alkoholizirano vino je zato, ker mu dodajajo - podobno kot šeriju - alkohol. Čeprav poznamo tudi bele porte, jih je večina vijoličaste, rubinaste ali opečnato rjave barve (angleško tawny). Barva je odvisna od tega, koliko časa je vino zrelo.

Porto pridelujejo iz več različnih rdečih sort grozdja. Pridela se ga tako, da med kratkotrajnim alkoholnim vrenjem (fermentacijo) delno povretemu grozdnemu soku dodajo vinski destilat. Ta uniči kvasovke in ustavi fermentacijo, zato je vino sladko in ima visoko vsebnost alkohola. Pred zvrščanjem in stekleničenjem nekaj časa zori v hrastovih sodih, prav doba zorenja določa, kateri tip porta bodo pridelali.

Porti ruby imajo intenzivno barvo in so sadni. V velikih hrastovih sodih zorijo le kratek čas, manj kot tri leta, in ko jih ustekleničijo, so takoj primerni za pitje. Poznamo več slogov porta ruby, najkompleksnejši je porto late bottled vintage (LBV).

Letniški porti so zelo dolgoživa vina. Grozdje zanje prihaja iz najboljših vinogradov, pridelujejo pa jih samo ob dobrih letinah. Po kratkem zorenju v velikih hrastovih sodih jih brez filtriranja stekleničijo.

Porto tawny je svetlejšo obarvani lažji tip porta z okusom po karameli. Nasprotno so porti reserve tawny pridelani tako, da vina najmanj šest let zorijo v majhnih hrastovih sodih. Ta dolgotrajen postopek v vinu omili intenzivne sadne okuse in spodbudi razvoj oksidativnih okusov po orehovitih jedrcih, kavi in čokoladi. Vpliv kisika spremeni tudi barvo, ki postane opečnato rjava (tawny).

Najboljši tawny porti so tisti, ki imajo navedeno dobo zorenja, lahko je deset, 20 ali celo 40 let. Teh portov ni treba dekantirati, saj se v njih ne nabira usedlina. Najbolje jih je spiti čim bližje datumu stekleničenja, ki je običajno zapisan na etiketi. V nasprotju z drugimi porti, ki jih je dobro postreči pri sobni temperaturi, so porti tawny najboljše, ko so rahlo ohlajeni.

## **RAMOS PINTO PORTO RUBY**

Zvrst: Touriga Franca, Tinta da Barca.

Intenzivna, temno rdeča barva. Živahna in kompleksna aroma s poudarjenimi primarnimi aromami, kot so češnja, robidnica, sliva in malina. Bogata aroma se nadaljuje s polnim telesom, eleganco in dolgim, intenzivnim zaključkom.

Brata Adriano in Antonio sta leta 1880 ustanovila Ramos Pinto, ki ga danes vodijo dediči teh dveh energičnih vinogradnikov. Klet je od leta 1990 v lasti šampanjske hiše Louis Roederer. Njen lastnik Jean-Claude Rouzaud pravi, da je Ramos Pinto "dragulj Douro", saj je posest v osrčju znamenite regije Douro

## **KOPKE 20Y**

Zvrst: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cão itd.

## **VINIFIKACIJA IN STARANJE**

Fermentacija se zaustavi drugi ali tretji dan z dodajanjem 77 % brandyja.

20 let star Kopke je rezultat dobro načrtovane mešanice vin, ki se starajo 20 do 24 let v majhnih hrastovih sodih.

Izbran in bogat okus po orehih, ki traja in traja. Mešanica 15 do 35 let starih vin tawny, ki imajo izrazit okus po karameli in suhih figah. Kopke potegne vase vse dobre lastnosti (lastnih)

staranih vin tawny. To vino ima zagotovo okus vseh 20 let, saj sta bogastvo in suhost vina v popolnem ravnovesju, z izrazitim okusom limoninega želeja in zrelega sadja.

Trgovska družina Kopke se je na Portugalskem naselila v začetku 17. stoletja in v Portu ustanovila izvozno hišo. Kopke je bila ena prvih hiš, ki je pridelovala portovec.

## **ŠPANIJA**

### **CAMPO VIEJO RIOJA RESERVA 2015**

ZVRST: tempranillo, mazuelo, graciano (večji del je tempranilla)

Zorenje: najmanj 3 leta. 18 mesecev v ameriških in francoskih hrastovih sodih in še 18 v steklenicah. Končni rezultat je zaokroženo, okusno in uravnoteženo vino.

Sadje (češnje, črne slive, zrele robide) in hrast (nageljnovi žbice, poper, vanilija in kokos), obogateni s kompleksnimi aromami, ki so se razvile med staranjem v steklenicah.

Zelo privlačen okus, z zrelim sadjem in začimbami, tobakom in popečenim hrastom.

Elegantni in mehki tanini, srednja teža, dolg in kompleksen zaključek.

### **EMILIO MORO MALLEUOLUS 2018 (arhivo)**

100% tempranillo (tinto-fino, lokalno ime)

Beseda "Malleolus" prihaja iz latinščine in pomeni majuelo, kar je domačini označujejo vinograde v Pesquera de Duero.

Regija: Ribero del Duero

Dober kompleksen nos črnega džemastega sadja, balzamičnih not, pikantnih arom, nageljnovih žbic in kave. Koncentriran in strukturiran, žametne teksture, predstavlja razkošen okus bogatega črnega sadja in začimb, čudovito integracijo med hrastom in sadjem. Zreli tanini.

Opomba: Vino je priporočljivo odtočiti vsaj 1 uro pred serviranjem.

Zorenje: vsaj 18 mesecev v novih francoskih sodih Allier, preden se ustekleniči.

### **MARQUES DE MURRIETA RESERVA 2018**

Regija: Nahaja se na Finca Ygay, v Rioja Alta, s skupno površino 300 hektarjev okoli kleti, večinoma ilovnato-apnenčastih tal z nadmorsko višino med 320 in 485 metri.

Zvrst: 86% Tempranillo, 8% Graciano, 4% Mazuelo, 2% Garnacha.

Izkazuje široko paleto dobro opredeljenih arom zrelega rdečega sadja s pridihom posušenih vijolic, rdeče paprike, timijana. V okusu je živahno, izredno izrazito in zaokroženo, z veliko sadnostjo in dolgim zaključkom.

Zorenje: 21 mesecev v ameriških hrastovih sodih s prostornino 225 litrov.

### **MARQUES DE MURRIETA DALMAU 2017 (arhivo)**

Dalmau prihaja iz posestva Pago Canajas, 9 hektarjev stoletnih trt, ki se nahajajo na nadmorski višini 465 metrov, v zgornjem srednjem delu našega 300 hektarjev Finca Ygay v Rioja Alta. Njegova glinasto-železna tla uživajo veliko prisotnosti balvanov (kamnina) na površini, kar spodbuja optimalno zorenje grozdja. Pridelava je omejena na največ 1 kilogram na rastlino, izbrani so visoko koncentrirani strni grozdi.

Njegov nos definirajo globoke arome zrelega črnega sadja s sledovi balzamike, črnih začimb in mineralov. S polnim okusom, sočnimi tanini in obstojnim pikantnim zaključkom. Močan, okrogel in trden. "Dalmau z veliko osebnosti, bolj zgoščen in izrazit kot njegovi predhodniki.

Zvrst: 80% tempranillo, 10% cabernet sauvignon, 10% graciano.

Zorenje: 23 mesecev v novih francoskih hrastovih sodih iz Alliera.

### **MARQUES DE MURRIETA CASTILLO YGAY RIOJA GRAN RESERVA ESPECIAL 2007 (arhivo)**

Ikona, merilo za kakovostno vino v DO Rioja in z nesporno svetovno prepoznavnostjo, predstavlja trdnost poti, ki se je začela leta 1852 in jo mojstrsko vzdržujemo danes. Del njegove veličine je v tem, da ga izdelujejo le v letnikih, ki veljajo za izjemne. Odmevne kakovosti in elegance je Castillo Ygay z leti razvil veliko kompleksnost, ne da bi izgubil svojo izjemno svežino. Best Spectator ga je ocenil za vino št. 1 na svetu (2010)!

Castillo Ygay je vedno pridelan iz najboljšega grozdja s 40 hektarjev velikega posestva La Plana, ki je bilo posajeno leta 1950 in se nahaja na najvišjem območju Finca Ygay.

Zorenje: Tempranillo se stara 28 mesecev v 225-litrskih sodih iz ameriškega hrasta, Mazuelo pa 28 mesecev v 225-litrskih sodih iz francoskega hrasta.

Zvrst: 93% Tempranillo in 7% Mazuelo.

Priporočila za serviranje: Priporočamo serviranje pri 16°C. Da bi zaznali vse njene arome in kompleksnost, vsaj 2 uri, pred zaužitjem dekantirajte steklenico.

Arome kažejo neverjetno svežino cvetja in zelišč, kot so sivka, rožmarin in vijolica. Potem gre za maline, sladkarije in ribez. Tudi črni sladki koren. Res odlično vino na nosu. Polnega telesa, živahnega in linearnega. Uglajeno.

Pridih temne čokolade, pridih After Eight, zelo fini plemeniti lesni odtenki. Sočno, elegantno, temno jagodičasto sadje, pridih kokosa, nežen earl grey. Sočna, elegantna, privlačnega sadnega izraza, fine kislosti, dolga .

## **ITALIJA**

### **PETRA MERLOT QUERCEGOBBE 2015**

(QUERCEGOBBE ime vinograda)

Nos razkriva široko paleto sprva sadnih not borovničeve marmelade, dehidriranih malin, črnih češenj v sirupu, suhih sliv, nato žlahtne rastlinske sestavine mirte, rožmarina in še več sladkega korena, cimeta in popra.

Gosto telo v ustih, na splošno bogato, mehko, z okroglimi, svilnatimi tanini in umerjeno svežino. Dolg pookus.

Zorenje: V barikih, od tega 20% novih, cca 6/7 mesecev

### **PETRA TOSCANA ROSSO 2016 (arhivo)**

Zvrst: Cabernet sauvignon 70%, merlot 30%

Rubinasto rdeče barve, sijoče in srednje intenzivnosti. Čistih arom s paleto rdečega sadja (češnje, borovnice). Polnega, svežega, prijetnega okusa z dolgim trajanjem. Odlična harmonija med kislinami in tanini. V pikantnem pookusu zaznamo robidnice in suho sadje.

Zorenje: V barikih iz francoskega hrasta, od katerih je 25 % novih, vsaj 18 mesecev

### **ZIDARICH VITOVSKA GRGANJA 2020**

Vino zlatorumene barve s sadno mineralno noto in pridihom kuhanega sadja ter soli. Vino je starano dve leti v srednje velikih slavonskih hrastovih sodih in je nefiltrirano. Okus pa je zelo naraven in neprekinjen.

Vitovska je tipična kraška sorta, na katero veliko stavimo in se izkazuje za vse bolj zanimivo in perspektivno tako po kakovosti kot izrazu. Vitovska je avtohtona sorta (na slovenskem in italjanskem Krasu)

Maceracija: 10-12 dni

Stil vina: bogato, oranžno

### **ZIDARICH PRULKE 2020**

Zvrst: vitovske, malvazije in sauvignona.

Vino je odraz našega območja, ime nosi po ledinskem imenu Prulke pod Praprotom, kjer z novimi nasadi širimo našo dejavnost.

Prulke je zlatorumeno vino s sadno cvetico po začimbah, belih rožah, mandarinah in sivki. Je osvežilnega okusa z dolgim zaključkom.

Maceracija: 10-12 dni

Stil vina: bogato, oranžno

Zorenje: dve leti v srednje velikih slavonskih hrastovih sodih in je nefiltrirano

### **JERMANN**

Zgodba o družini Jermann sega daleč nazaj v leto 1881, ko je ustanovitelj Anton Jermann zapustil avstrijsko vinorodno deželo Burgenland in vinograde, ki jih je imel v Sloveniji – vse za to, da bi postavil korenine v Furlaniji-Julijski krajini. Anton je na to ponosno nadaljeval z vinogradništvom, glavne zasluge za njihovo uspešnost pa pripadajo Silvu Jermannu. Z nadarjenostjo in ustvarjalnostjo mu je uspelo, da je hiša Jermann postala vodilna v vinogradništvu v Italiji ter kasneje tudi izven meja. Silvo je s svojimi spretnostmi in iznajdljivostjo razvijal in naredil mešanice, ki jih prej še ni bilo. Ustvaril je vrhunski Sauvignon, Chardonnay, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit.

Jermannovo posestvo vključuje skupno 150 hektarov glavnih vinogradov in poljščin. Vina kot so Vintage Tunina, Dreams in Red Angel, so priznana po vsem svetu, ne glede na to pa še vedno ohranjajo intimen odnos z deželo in globoko zavezo za proizvodnjo edinstvenih, nagrajenih vin.

Njihovo najbolj prepoznavno in svetovno znano vino je namreč Vintage Tunina, zvrst, v kateri so združeni chardonnay, sauvignon, malvazija, rebula in pikolit, svetovno slavo pa si je

spisalo v trenutku, ko je Madonna izjavila, da je to njeno najljubše vino. No, tudi George Clooney, ki se je poročil v Italiji, si je zaželel, da se na poroki pije Jermannov sivi pinot.

Italijanski vinski gigant Antinori je odkupil večinski delež podjetja in kleti Jermann iz Collia, najslavnejše vinske hiše na italijanski strani Brd.

“Sodelovanje z Antinorijem predstavlja nov začetek za naše podjetje,” je za spletno revijo WineNews povedal glava družine in prvi mož kleti Silvio Jermann ter poudaril, da bodo po zaslugi tega sodelovanja kos novim časom, obenem pa bodo še naprej ohranjali družinsko dediščino. Nedvomno. Ne nazadnje aristokratska družina Antinori obdeluje trte in prideluje vino že od leta 1385 oziroma 26 generacij.

### **JERMANN PINOT GRIGIO (SIVI PINOT) 2021**

Je intenzivne slamnato rumene barve; njegova aroma je intenzivna, polna in sadna, z odlično obstojnostjo. Njegov okus je suh, žameten, dišeč in obstojen.

Zorenje: šest mesecev stara na drožeh v posodah iz nerjavečega jekla in nekaj mesecev v steklenici.

### **JERMANN RED ANGEL (MODRI PINOT) 2020**

Je fine rubinasto rdeče barve. Njegova aroma je omamna, harmonična in rahlo zelnata. Sorta modri pinot izstopa z elegantno fineso. Njegov okus je nežen, eleganten in polnega okusa, rahlo sladek in uravnotežen.

Zorenje: del vina zori v majhnih hrastovih sodih

### **JERMANN VINTAGE TUNINA 2018**

Vintage Tunina je svetle slamnate barve z zlatimi odsevi. Nos je intenziven, širok, zelo eleganten in obstojen z vonjem po medu in podeželskem cvetju. V okusu je suho, mehko, dobro uravnoteženo z izjemno obstojnostjo zaradi polnega telesa.

Zanimivost: Nekoč je Madonna izjavila, da je njeno najljubše vino.

Tunina je bilo tako ime gospe, ki je bila prva lastnica tega vinograda, kot najrevnejše ljubice Casanove (nekoč je bila gospodinja v beneški družini in ji je bilo ime Tunina, vzdevek Antonia), ki ji je vino posvečeno

Zvrst: sauvignon, chardonnay, rebula, malvazija

Zorenje: 60-80 hl sodi

### **DAMILANO BAROLO LECINQUEVIGNE (SZ ITALIJA PIEMONT)**

SORTA: 100% nebbiolo

Barolo Lecinquevigne je rezultat sklopa 5 vinogradov ("cinque"), ki se nahajajo na območjih, ki so najbolj namenjena gojenju Nebbiolo grozdja za proizvodnjo Barola: Barolo (Castellero, Le Coste, Sarmassa), Grinzane Cavour (La Cavourrina), Monforte (Bussia)

Njegove posebnosti so odtenek rumenkaste rdeče z oranžnimi odtenki, intenzivna aroma rože, usnja in tobaka v zaporedju, s priponkami vijolic in katrana.

Obilen in okrogel, z občutkom mehкости in dolgim, vztrajnim okusom, ki prevladuje v ustih. Granatna rdeča barva z oranžnimi niansami. Intenziven vonj spominja na divje vrtnice, usnje, tobak in vijolice. Okus je kompleksen in bogat z iredno vztrajnim pookusom.

Zorenje: 24 mesecev v velikih hrastovih sodih, 12 mesecev v steklenici

## **DAMILANO BAROLO CANUBI 2015 (SZ ITALIJA, PIEMONT) (arhivo)**

SORTA: 100% nebbiolo

Cannubi velja za Grand Cru vinograd za Barolo, izjemno vino v smislu sloga in elegance. Absolutno visoka kakovost grozdja, pobranega na griču Cannubi, je rezultat edinstvene sestave zemlje: nerazvita prst z laporjem, bogatim z glino, sivo in belo na površini. Tla, v katerih raste trta Damilano, imajo visok odstotek peska (do 45 %), ki daje grozdju intenzivno aromo češnje, slive in tobaka, vrtnice in vijolice v zaporedju. Nizka vsebnost kalija in visoka vsebnost kalcija/magnezija daje vinu fin in uglajen pridih. Njegova barva je intenzivna in svetla ter ima visoko koncentracijo polifenola.

Na prvi pogled najbolj preseneča njegova rubinasto rdeča barva s pridihom kostanjevih in oranžnih odsevov ter obilen, obdajajoč vonj z jasnimi sadnimi notami češnje in slive ter zeliščnimi notami tobaka, likerja in kakava.

Vino objame brbončice s harmoničnim, prijetno suhim okusom, z mehкими tanini ter zaznavno telo in polnostjo.

Zorjenje: 2 leti v francoskih hrastovih sodih, (40% novih in 60% starih)

- **BAROLO je italijansko vino značilno za SV Italije, v pokrajini PIAMONTE**
- **SORTTNI SESTAV: 100% NEBBIOLO**
- **Polno, bogato, kompleksno rdeče vino z visokimi kislinami in alkoholom, granatne barve.**

## **PICCINI BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 (TOSKANA)**

Sorta: 100% sangiovese

Rdeča barva, ki se nagiba k granatni, vino odlične strukture, okroglo, kompleksnih not sladkega korena in češnje. Polno, pikantno, elegantno v okusu, z mehкими tanini in dolgim pookusu.

Zorenje: 20 mesecev v velikih hrastovih sodih, 4 mesece v 225l hrastovih sodih (barikih), 6 mesecev v steklenici.

## **GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 (TOSKANA) (arhivo)**

Sorta: 100% sangiovese

Intenzivna in temno rubinasto rdeča. Lepo poudarjen šopek divjih češenj, cvetnih listov vrtnic in vijolic. V okusu je svilnata, sijoča, z izjemno vitalnostjo. Razmerja sadja, kislosti in tanina so dobro uravnotežena in jih dopolnjujejo note sladkega korena in aromatičnih zelišč. Srednje dolg in zelo uravnotežen zaključek. Ta brunello idealno predstavlja izjemno naravo letnika in bo zagotovo rasel v prihodnjih letih.

Zorenje: 12 mesecev v barrique/12 mesecev v velikih sodih

## **ČRNA GORA**

### **PLANTAŽE VRANAC PRO CORDE (»za srce«) 2019**

#### **SKRIVNOST VRANCA**

Ta sorta je, kot je bilo dokončno dokazano leta 2008, avtohtona črnogorska sorta, ki najverjetneje izvira iz črniške regije že v davnini, s spontanim križanjem ali kot posledica spontanih mutacij. Očitno je ime dobil po črni (vranji) barvi zrele jagode, torej njeni kožici. Ta jagoda, kot se je pozneje izkazalo, skriva natanko to, kar so francoski znanstveniki iskali: visoko vsebnost proantocianidola.

Vino Vranac, pridelano s tehnologijo Pro Corde, s povečano vsebnostjo proantocianidinov, znanih po svojih blagodejnih lastnostih.

Barva vina je temno rubinasta. Na nosu izražene sadne arome s prevladujočo aromo robide in češnje. Dobro uravnoteženo vino z opaznimi tanini, ki se fino harmonizirajo z notami zrelega, rdečega sadja. Vino je polnega in dolgotrajnega okusa.

Zorenje:

35 % v sodih iz francoskega hrasta, 65 % v rezervoarjih iz nerjavečega jekla, 3 leta

### **PLANTAŽE VRANAC BARRIQUE 2013**

Vino je temno rubinasto rdeče z vijoličnimi odtenki. Vino ima večplastno aromo črnega sadja, črnega ribeza, robide, podprto s toni čokolade, karamele in sladkega korena. Kompleksen okus, poln sadnih tonov češnje, suhih sliv, kremne čokolade in karamele. Ekstraktiven, z intenzivnim zaključkom in dobro integriranim hrastom.

Zorenje: eno leto v barikih (80% francoski, 20% ameriški hrast); eno leto iz nerjavečega jekla; eno leto v steklenici, 3 leta



