

VIPAVA



Vipava Vipavska Rebula

Gyllen gul farge. Intens duft av aprikos, moden tropisk frukt med tydelig aroma av ananas og papaya. Gule plommer og tørket sitronskall med hint av harpiks, lær, ristede mandler og tørket provencekrydder. Vanilje og allehånde med en underliggende mild smøraroma. Tørr og strukturert, mineralsk og med følbare tanniner. Munnfølelse er behagelig frisk og tanninene gir en krydret ettersmak. En fylldig vin med god mineralitet. Vinifikasjon; selekterte, godt modne druer, fra to historiske vinmarker. 14 dager maserasjon ved naturlig temperatur, fermentering starter ved naturlig gjære fra drueskallet. Skånsom pressing og mosten lagres på nye 500L eikefat, etterfulgt av malolaktisk gjæring og stadig flytting (racking) av vinen fra fat til fat og formålet er å fjerne sediment og bunnfall, deretter 24 måneder på fat før tapping på flaske. Ribolla gialla er en...

VINMONOPOLET: **250,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **220,90**



Fisk



Friskhet



Ribolla Gialla 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Ost



Sødme



Tørr, konsentrert og strukturert. Rik med finkornede tanniner. Lang ettersmak.

Vinmonopol nr	13490201	Alkoholprosent	11%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	5875018	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Slovenia	Utvalg	-	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Øvrige	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-