

MIRNO VINO · CRU SELECTION

TENOR BLANC

Cru Selection.

PRVI VTIS

Zvrst, sestavljena iz 50 % chardonnaya, 28 % rebule in 22 % sauvignon verta, se izrazi v sijoči zlato rumeni barvi z nežnimi globljimi odtenki, ki odražajo zrelost in kompleksnost.

Bistra in elegantna podoba napoveduje strukturirano, večplastno vino z izrazitim karakterjem.

VONJ

Aromatika je bogata, prefinjena in harmonično prepletena. V ospredju se odpirajo note zrelega rumenega sadja, citrusov in nežnih zeliščnih tonov, ki jih dopolnjujejo subtilne cvetne nianse.

Zorenje na finih drožeh v hrastovih sodih prispeva kompleksnost z zaznavami brioša, finih začimb in rahlih lesnih odtenkov. Aromatski profil deluje eleganten, globok in uravnotežen.

OKUS

Na okusu je vino polno, strukturirano in natančno. Sveža kislina daje vinu energijo in ravnotežje, medtem ko zorenje na finih drožeh prispeva polnost in zaokroženost.

Tekstura je bogata, a hkrati prefinjena, z lepo integriranimi lesnimi vplivi. Zaključek je dolg, mineralen in eleganten, z občutkom kompleksnosti in dovršenosti.

ANALITIČNI PODATKI

LETNIK	2023
SORTE	Chardonnay 50 %, Rebula 28 %, Sauvignon vert 22 %
IZBRANI VINOGRADI	Muško CRU — Kozana, Vrh CRU — Imenje
VZGOJNA OBLIKA	Enojni guyot
STAROST TRT	15–65 let
TRGATEV	Ročna
PRIDELEK	50 hl/ha
STEKLENIČENO	December 2025
VINIFIKACIJA	Kontrolirana fermentacija pri 13 °C, hladna maceracija 12 ur, zelo mehko stiskanje, bistrenje z naravnim usedanjem
ZORENJE	12 mesecev na finih drožeh v barik sodih (225 l), po združitvi še 6 mesecev v jeklenih posodah
V STEKLENICI	Najmanj 6 mesecev pred izidom
PROSTORNINA	0,75 l