



Pasji Rep Moser 2021

Moser est la cuvée phare en blanc de Pasji Rep. Culture biodynamique, vendanges manuelles, fermentation courte des peaux, maturation sous bois et intervention minimale pendant le processus de vinification. Avec le Jebacin blanc, Samo a déjà produit l'un des meilleurs vins blancs de la région de Vipava ; Avec ce Moser, un autre saut qualitatif est réalisé.

Style riche, ample et structuré. Malgré la macération, ce vin se boit comme un vin blanc corsé.

13,33 €

Domaine viticole	Pasji Rep
Pays - Région	Slovénie, Vipava
Style de goût	Blanc : complexe et ample
Raisins	Zelen, Rebula, Welshriesling, Malvasija
Viticulture	Biodynamique
Vinification	Macération pelliculaire de 5 jours, fermentation spontanée avec des levures spécifiques du raisin sous température contrôlée. Non-interventionniste.
Maturation	12 mois en foudres de 1500l
Drinking window	2024-2028
Gastronomie	Plats de poisson plus consistants, fromages, viandes blanches
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.0