



Stemberger Zelen 2020

Les vins de Sebastijan Stemberger se caractérisent par leur pureté, leur élégance, leur minéralité et leur fraîcheur. Sebastijan élabore ses vins selon des principes naturels, et cela se goûte.

Ce Zelen va vous surprendre : une combinaison intense d'un style glouglou avec une couche de funkiness fine. Au nez, fleurs des prés, agrumes, poire, mangue, thé vert, fleur de sureau et une pointe de tilleul. Au niveau du goût, on continue dans la même veine : épicé, citron vert & une pointe de thé vert et de tilleul. Serré, minéral et juteux ! Pour les amateurs de vins de caractère.

12,40 €

Domaine viticole	Sebastijan Stemberger
Pays - Région	Slovénie, Karst
Style de goût	Orange
Raisins	Zelen
Viticulture	Biodynamique
Vinification	Naturellement. vendanges manuelles, macération pelliculaire de 4 jours, fermentation spontanée. Puis encore 6 mois en fût de tino avec ajout de 1/3 de raisin.
Maturation	12 maanden op gebruikte eiken vaten
Drinking window	2024-2027
Gastronomie	Plats de poissons plus consistants, volailles, fromages, charcuterie, viandes blanches,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	12.5