

# 2020 Cuvée Blanc - Gori?ko

MAROF - PREKMURJE, SLOWENIEN



Im äußersten Nordosten, nahe der Grenze zu Österreich und nur einen Steinwurf von Ungarn entfernt, liegen die Weinberge der Marof Winery. Die Hälfte dieser Cuvée besteht aus Laski Rizling aka Welschriesling, die meistangebaute weiße Rebsorte des Landes. Hinzu kommen Chardonnay und Sauvignon Blanc. Die Rebsorten werden einzeln angebaut, dürfen bis zu zwei Tage lang auf ihrer Maische ruhen und durchlaufen während der Vinifikation den BSA in einem 2500 Liter Fass der österreichischen Fassbinderei Pauscha und 500 Liter Fässern von Seguin Moreau aus der Provinz Cognac. Dort reift der Wein für 18 Monate auf der Hefe, bevor die Cuvée final verschnitten wird. Duftet nach sommerlichen Kräutern, Grapefruit, gelben Früchten und etwas nach Sommerblütenhonig, ist buttrig weich, geschmeidig und mit einer feinen Säure ausgestattet. Ein wahrhaft schöner Einstieg in die Weine von Uro? Valc und seinem Team.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Welschriesling	<b>Region</b> Prekmurje	<b>Restzucker</b> 1,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> ausgewogen, kontinental, pannonisch	<b>Appellation</b> Goro?ko SVL vas	<b>Säure</b> 5,64 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Quarz, Sand, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Marof, Panvita Marof d.o.o., Si-9202, Ma?kovci
<b>Höhe über N.N.</b> 280 - 350 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate im Tonneaux	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Sauvignon Blancs, die Uros auf die Flasche füllt, bewegen sich in der Weltspitze. Rauchig und üppig, aber mit klarem mineralischem Focus. Die Weine von hier haben, trotz allen Vergleichen mit existierenden Referenzen, eine eigenständige Handschrift. Auch die warmen, fleischigen Blaufränkisch sind großartig, mit viel Gripp, feinen Gerbstoffen und Intensität. Nicht zu vergessen, die präzisen, glockenklaren Chardonnay vom Muschelkalk, die nach ihrer steinigen Herkunft und nicht nach Tischlerarbeit schmecken, wie so häufig. Der Ausbau findet in 2500 Liter Stockinger Fudern und partiell in Tonneau statt. Keine Schönungen, Filtrationen, Spontangärung und kaum Eingriffe in die Weinbereitung.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.