

Marof Cuvée 'Breg' White 2017

Prekmurje - Prekmurje - Slovenië



domein

Marof ligt afgelegen in een hoekje van Slovenië, in het uiterste Noorden, tussen Oostenrijk en Hongarije – Prekmurje is de naam van de streek. De packaging straalt moderniteit uit, waardoor men misschien een gladde, commerciële wijn zou verwachten. Het tegendeel is waar. Manager en wijnmaker Uroš Valci maakt zijn wijnen in de wijngaard, en komt zo weinig mogelijk tussen. Dit wil zeggen: geen toevoeging van zuren, suiker, gisten, enzymen of andere hulpstoffen, gebruik van zwaartekracht in de kelder en minimaal gebruik van sulfiet. De wijnen worden ongefilterd gebotteld. Om het terroir tot uiting te laten komen, wordt gestreefd naar heel lage rendementen. Op 40 hectare worden slechts 70 000 flessen gemaakt, dat is 20 hl/ha of drie keer minder dan gebruikelijk op een kwaliteitsdomein... De naam 'Marof' is een samentrekking van 'Mayerhof', de historische Oostenrijkse eigenaar van dit domein.

<http://www.marof.eu/english.html>

omschrijving

Strogele kleur. Aroma's van rijp steenfruit (perzik, gele pruimen), citrus en minerale accenten. Rijk smakenpalet, vol, gecombineerd met goede, levendige zuren.

wijngaard

Deze wijn is afkomstig van drie districten ten zuiden van de winery. In elk van deze districten ligt een wijngaard die druiven levert voor deze wijn: de Bodonci-wijngaard in Grižki breg (welschriesling), de Kramarovci-wijngaard in Boltetov breg (chardonnay) en de Grad-wijngaard in Pri kreftu (sauvignon en welschriesling). Deze wijngaarden liggen op 300 tot 350 m hoogte rondom Mažkovci. De plantdichtheid varieert van 2000 tot 4000 stokken per hectare. De rendementen liggen onder de 20 hl/ha.

kelder

Na de manuele oogst worden de druiven pneumatisch geperst waarbij de druiven enkele uren schilweking krijgen. De gisting verloopt met de indigene gisten in inox tanks. De wijn rijpt nog een jaar verder op tank. Botteling zonder filtering of stabilisatie.

druivensoorten

welschriesling: 47%
chardonnay: 33%
sauvignon blanc: 20%

schenken

Aan 10-12°C bij aperitief, salades, mosselen, zeevruchten, vis, gepocheerd, geitenkaas,

analyse

alcohol: **14,0% Vol.**