

Marof Sauvignon 'Breg' 2015

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 Valcl 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

Deze sauvignon is afkomstig van geselecteerd fruit van druiven aangeplant op de helling (Breg = heuvel). Donker strogele kleur, intens aroma van rijp exotisch fruit met toetsen van vanille en sinaasazeste. Volle smaak met veel fruit en grote complexiteit.

wijngaard

De druiven zijn afkomstig van de oudste stokken en rijpste percelen van de Bodonci-wijngaard in het district Grižki breg in Mažkovci. De bodem bestaat uit zand en leem met rode keien. De 3700 stokken per hectare zijn in dubbele guyot gesnoeid.

kelder

Na de manuele pluk gist de wijn op houten vaten van 600 liter (slechts deels nieuw). Enkel de eigen giststammen worden gebruikt (geen toegevoegde soorten). De schilletjes gisten een tijdje mee met de most. Na de gisting rijpt de wijn nog 12 maand op vat en 6 maand op inox. Botteling zonder klaring of filtering.

druivensoorten

sauvignon blanc: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij groenten, zeevruchten, kreeft, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen, halfharde kaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **14% Vol.**