

Marof Cuvée 'Breg' Red 2016

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

Intens robijnrode kleur. Aroma's van rood fruit met een hint van hout. Deze wijn proeft nog altijd heel jong, de rijping op het domein is nodig want deze wijn is in zijn jeugd hard en gesloten en heeft tijd nodig. Nu ontluiken de aroma's, de smaak is evenwichtig, verfijnd en vineus, een wijn die heel natuurlijk overkomt.

wijngaard

De rode druiven zijn aangeplant in de onmiddellijke omgeving van de kelder, op een hoogte van 320 tot 340 m, op een bodem van kwarts, zand en klei. De wijngaarden zijn aangeplant met een hoge plantdichtheid om de onderlinge concurrentie tussen de planten te stimuleren. De wijnbouw is de facto biologisch (zonder certificaat).

kelder

Na de manuele oogst gist de wijn in inox met behulp van de natuurlijke gisten. Na de gisting rijpt de wijn 6 maand op gebruikte houten vaten van 500 l en 600 l. De wijn wordt ongefilterd gebotteld twee jaar na de oogst.

druivensoorten

zweigelt: 60%
blaufränkisch = kékfrankos: 40%

schenken

Aan 16-18°C bij pasta's, groenten, paddestoelen, gevogelte (kip, kalkoen), duif, varkensvlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**