



Vinska klet



PRUS

Domačija Prus leži na Krmačini pri Metliki oziroma le streljaj od šengenske meje. Gospodar Jožef Prus pravi, da je danes sodobna vinska klet, v kateri je prostora za 200 tisoč litrov vina, zrasla iz skromne zidanice, ki so jo njegovi predniki zgradili pred približno 160 leti. Njegov stari oče je začel s tri tisoč trtami. Družina Prus zdaj na 20 parcelah na 11 hektarjih obdeluje približno 50 tisoč trsov. Pridelujejo 14 različnih sort, od tega je 60 odstotkov belih sort. Skupno v kleti donegujejo več kot 50 različnih vin, poleg muškata in predikatnih vin, po katerih so v kleti najbolj znani in za katera so pobrali že nič koliko najvišjih priznanj na mednarodnih ocenjevanjih, je po Prusovih besedah najpomembnejša slovenska avtohtona modra frankinja.

Zanjo so prejeli tudi največ nagrad na letošnjem 8. festivalu modre frankinje v Sevnici. Prvo nagrado so prejeli za frankinjo letnika 2018, tretje mesto so zasedli z zorjeno frankinjo, v tretji skupini, kamor sodijo posebna vina, pa se je na drugem mestu znašel Prusov izbor iz modre frankinje.

ZMAGOVALNA

Modra frankinja, 2017

Vino je srednje globoke rubinasto rdeče barve, vonj spominja na zrele živahne rdeče sadeže. Ima zelo natančen, zrel sorten vonj. Suho v ustih, krepkejše, čvrsto, okusno. Značaj frankinje je jasen, tanini so nežni in zreli.

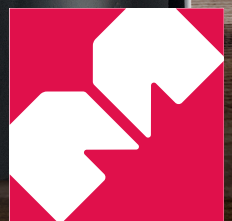
Priporočena temperatura serviranja:
14 stopinj Celzija

Priporočila spajanja s hrano:
žar, testenine, suhe mesnine



Suho, rdeče vino,
letnik 2017,
0,75 l

10⁹⁹



Mercator

Minister za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkohola lahko škoduje zdravju.

Vinska let

BALON

Na kmetiji Balon v Drenovcu pri Bukovju na Bizeljskem se ukvarjajo s poljedelstvom in vinogradništvom. Gospodar kmetije Aleš Balon je četrta generacija na kmetiji, ki jo je kupil njegov praded pred približno sto leti.

Balonovi obdelujejo 19 tisoč trt v štirih hektarjih vinogradov, pridelajo pa okrog 30 tisoč litrov vina na leto. So eni redkih, ki udomačeno lokalno sorto rumeni plavec polnijo sortno. Rumeni plavec je sorta, ki rada obilno rodi, zato so ga Balonovi posadili na skromna, lapornata tla. »Je pa zagotovo tudi najodpornejša sorta pri nas, zato bi se s plavcem lahko preusmerili v ekološko zgodbo«, razmišlja vinar z Bizeljskega, ki poleg omenjenih sort prideluje še sauvignon, modro frankinjo, sivi pinot in renski rizling.

Vino Balonovi večinoma prodajo doma, tako ustekleničeno kot odprto. »Stekleničimo rdečega in belega bizeljčana, ki ga prodamo največ, pa rumeni plavec, frankinjo in občasno chardonnay. Tudi kakšen predikat pridelamo, a zaradi pretopljenih jeseni vse težje dočakamo potrebni botritis oziroma žlahtno plesen.«

ZMAGOVALNI Rumeni Plavec, 2018

Vino je blede rumene barve, cvetica pa nežnejša, sadna, čista, lepa in polnega vonja. Vonjamo hruške in citrusi. Vino je suho, z izrazitejšimi, živahnimi in zreli kislinami. Izvrsten primerek rumenega plavca.

Priporočena temperatura serviranja:
8 stopinj Celzija

Priporočila spajanja s hrano:
solate, testenine in perutnina

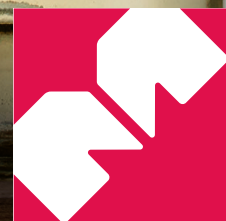


radi
imamo
domače



Suho, belo
vino,
letnik 2018,
0,75 l

10⁹⁹



Mercator

Minister za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkohola lahko škoduje zdravju.



Vinska let

ŠIBAV

Turistična kmetija Šibav na skrajnem zahodu Goriških brd, v Neblem, je bila zgrajena leta 1964. A Miran Šibav, gospodar kmetije, ki se počasi umika mlajšemu rodu, nečakinji, mladi prevzemnici Danjeli Šibav, pravi, da korenine kmetije po očetovi strani segajo v leto 1680.

Danes imajo Šibavovi v enem kosu pet hektarjev vinogradov, skupno pa deset. Na leto pridelajo do 50 tisoč litrov vina. »Vsega ne stekleničimo, saj oskrbujemo še nekaj gostiln po Sloveniji z odprtim vinom,« razloži Šibav.

Sortni nabor je klasično briški. Prevladujejo bele sorte, kakšnih 30 odstotkov pa je rdečih. Od belih največ stavijo na rebulo, sledi sauvignonasse s fantazijskim imenom tajo (ex tokaj), od mednarodnih pa sortno polnijo še beli pinot in sauvignon. Chardonnay in sivi pinot skupaj z rebulo končata v beli zvrsti aurora, poimenovani po Miranovi mami oziroma Danjelini noni. Pri rdečih sortah igrata vodilno vlogo merlot in cabernet sauvignon, ki se jima v klasični bordojski zvrsti, rdeči aurori, pridruži še cabernet franc.

ZMAGOVALNI Sauvignonasse Tajo, 2017

Vino, ki ima zlato rumeno barvo z zelenim odtenkom, na nosu nas spominja na belo breskev, mandelj, zelišča, poljsko cvetje zaznamo tudi predozorelo sadje. V ustih je vino sveže in suho s ponovitvijo zaznav na vonju predvsem breskev in mandelj, je elegantno in uravnovešeno z prijetnim zeliščnim pookusom. Tajo, ki pomeni po japonsko sonce, saj raste na sončnih terasastih legah Goriških Brd.

Priporočena temperatura
serviranja:
8 stopinj Celzija

Priporočila spajanja s hrano:
riba, solate, školjke



Suho,
belo vino,
letnik 2017,
0,75 l

10⁹⁹



Mercator

Minister za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkohola lahko škoduje zdravju.