

DOBUJE WINE ESTATE | BRDA

REBULA ZGP



Herkomst:	BRDA Snezece Slovenië		
Benaming:	ZGP		
Druiven:	Ribolla	Alcohol:	13 %
Rijping:	RVS	Serveren:	10-12°C

OP DE GROND VAN

"Wijn is mijn passie. Het combineert traditie, liefde voor de natuur en respect voor het milieu en de mensen in één." Robi Bučinel

Dit familie wijnhuis Dobuje bestaat al ruim 6 generaties! De grondlegger is Jozef Bučinel, 1808-1889. Als zodanig heeft de oudere generatie de knowhow op het gebied van wijnbouw en wijnbereiding en het gevoel van het behoud van traditie en gehechtheid aan het land voortdurend doorgegeven aan de jongere generatie. Het domein ligt in het hart van het wijnbouwgebied Goriška in het uiterste westen van Slovenië. Hun land grenst aan Italië en de wijngaarden zijn zonder grens verweven met die van de aangrenzende Collio-regio. Aan de ene kant leunen wijnheuvels tegen de bergkammen van het Kolovrat- en Sabotin-gebergte, en aan de andere kant daalt het af naar de rivier de Isonzo en de hoogvlakten van Friuli.

Goriška Brda is een landschap met een unieke harmonie. Dobuje Wine Estate streeft er naar om deze wereld, deze sensaties, dit harmonieuze samenleven van mens en natuur tot uitdrukking te brengen in hun wijnen. Omdat elke druivensoort op de best mogelijke grond en ligging is aangeplant, speelt de leeftijd van de wijnstok niet meer een even beslissende rol als voorheen, maar is de kwaliteit van de druiven in de meeste mate afhankelijk van optimale weersomstandigheden. Er worden aanzienlijke inspanningen geleverd om een rustige groei van de wijnstok te garanderen, waardoor de opbrengst afneemt maar de kwaliteit ervan toeneemt. De druiven worden handmatig geoogst wanneer ze volledig rijp zijn, waardoor een hoge concentratie van alle ingrediënten wordt gegarandeerd. Op ongeveer 10 hectare aan wijngaarden blijft de familie druiven verbouwen en wijn produceren op een natuurlijke en traditionele manier.

IN DE FLES

Ribolla-druiven worden geteeld in wijngaarden die 10 tot 33 jaar oud zijn. De met de hand geplukte druiven worden 12 uur gemacereerd, geperst en vervolgens gefermenteerd in roestvrijstalen tanks. Hier rust de wijn tot april op de fijne gist. Hierna volgt de battonage en daaropvolgende rijping in roestvrijstaal. De wijn blijft in de tank totdat het gebotteld moet worden. Het is een speelse wijn, met aardse en citrus tonen. De afdronk toont aroma's van noten.

NAAST HET BORD

Een verrassend aperitief! Een witte wijn die leuk past bij lichtvoetige lunchgerechten, koude vleeswaren, gestoofde vis en risotto's.