

2023 Mufi Petnat

Keltis

Keltis

Keltis er familien Kelhars vingård i slovenske Bizeljsko, hvor Miha Kelhar står for arbejdet i kælderen. Familien dyrker omkring fem hektar vinmarker efter biodynamiske principper og bruger kompost fra gårdens eget kvæg. I kælderen arbejder de med spontan gæring, få indgreb og begrænsede tilsætninger. Skalkontakt spiller en vigtig rolle, men huset laver også friske vine og mousserende vin. Ståltanke bruges til de friske udtryk, mens træfade giver plads til længere modning.

Bizeljsko-Sremič

Bizeljsko-Sremič ligger i det sydøstlige Slovenien tæt på Kroatien og er en del af vinregionen Posavje. Vinmarkerne ligger på bakker, typisk 200-400 meter over havet, med meget mergel i undergrunden. Klimaet er kontinentalt med pannonisk indflydelse. De lokale Bizeljčan-vine laves både hvide og røde og har en let, frisk stil. Blaufränkisch, lokalt kaldet modra frankinja, har også en vigtig rolle som rødvin på én drue. Mousserende vin har en lang tradition her, blandt andet på chardonnay, pinot noir og den lokale rumeni plavec. Et særligt træk er områdets repnice, gamle kældre gravet ind i sand, som i dag bruges til vinlagring og smagninger.

Vinen

Mufi er en pét-nat på 80 % Rumeni Muškat og 20 % Sauvignon Blanc. Druerne presses direkte og gærer spontant i ståltank, før vinen tappes, mens gæringen stadig er i gang. Den afsluttes under tryk i flasken, som degorgeres let efter et par måneder. Resultatet er tørre, blide bobler i en let og levende vin. Muskat giver aromatisk åbenhed, mens Sauvignon Blanc holder formen frisk og præcis. Mufi skal nydes ung og gerne godt afkølet.

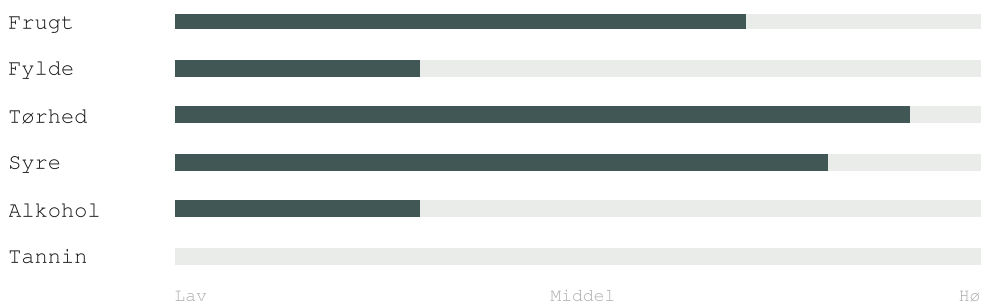
Primære aromaer: Citrus, pære og æble.

Madforslag: Prøv til sprøde fiskefrikadeller med cremet kartoffelsalat og syltet agurk.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2023



Mousserende



Rumeni Muškat,
Sauvignon Blanc



Bizeljsko-Sremič
Slovenien