

2022 Mario Natur

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

Mario Natur 2022 er mousserende vin på Chardonnay og den lokale Rumeni Plavec. Druerne presses direkte og gærer spontant på egetræ, hvor grundvinen lagrer seks måneder. Derefter følger en naturlig andengæring på flaske og yderligere 18 måneder på bærmen. Den lange proces giver større dybde og ro end i en helt ung pét-nat, mens den naturlige fremstilling bevarer energien. Helheden er kompleks, ren og fast struktureret.

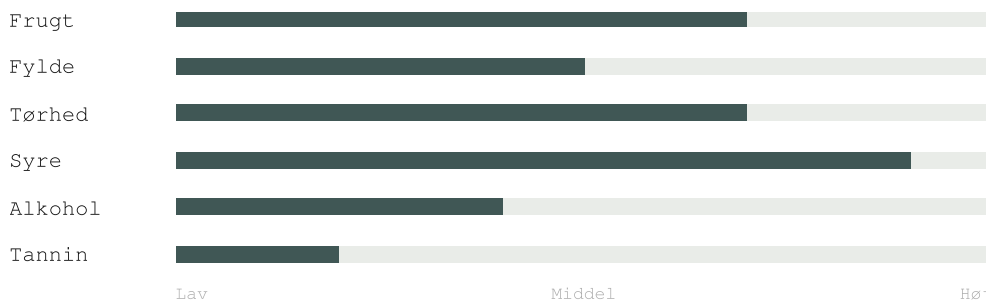
Primære aromaer: Oxideret æble, vilde blomster, gule frugter, nybagt brød og knuste sten.

Madforslag: Prøv til skaldyrstatar med citrus og eller mild ost som Comté.

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



Smagsprofil



2022



Mousserende



Chardonnay,
Rumeni Plavec



Bizeljsko-
Sremič
Slovenien