

# SAUVIGNON BLANC

2017

## MILAN FERK

---

Druif	Sauvignon Blanc
Land	Slovenië
Regio	Styrië
Bodem	klei, kalk
Lagering	deels inox, deels barrique
Stijl	medium en aromatisch
Serveren	In een ruim glas op 8°C
Bewaring	8 jaar vanaf oogst
Alcohol %	11,50 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, frisse visbereidingen, geitenkazen, Aziatische keuken
Gerecht	



---

## Omschrijving

Spontaan vergist in inox cuves. Op de lies gerijpt tot juli 2018 en dan gebottled in augustus. Rijke en intense Sauvignon Blanc aroma's. Vlierbloesem, witte perzik limoen en verse kruiden in de neus. Levendige aciditeit en minerale finish. Heerlijk glas.

---

## MILAN FERK

Maribor is de op één na grootste stad van Slovenië en ligt in het oosten van het land aan de Drava rivier. De steile heuvels maken de regio uitstekend geschikt voor wijnbouw. Het wijnmaken bestaat er dan ook sinds vele eeuwen en het vakmanschap wordt van generatie op generatie doorgegeven. Typisch was tot voor kort de kleinschaligheid. Met een gemiddelde van 0.5 ha per domein was de productie hoofdzakelijk voor eigen consumptie bedoeld. Vandaag verandert dat stilaan.

Milan Ferk die het wijnmaken ook van z'n vader leerde, begon met 2 ha. Sinds 2011 zijn dat er 7 en recent heeft hij nog 7 ha bij kunnen kopen van een coöperatieve die overkop ging. Na jaren van verwaarlozing vragen die oude wijngaarden om heel wat opknapwerk.

Ferk verbouwt er Sauvignon Blanc, Chardonnay en Blaufränkisch, Müller-Thurgau en Furmint, waarvan wij de eerste vier in ons gamma hebben. Milans credo is minimale interventie in de wijngaard. Zijn grote droom is zich honderd procent toeleggen op wijnbouw. Tot dan is hij overdag nog buschauffeur. Hij timmert dus aan een lange weg waar wij rotsvast in geloven. Zijn speelse, pure wijnen zijn kwalitatief sterk, met veel diepgang en fruitexpressie. Laat u verbazen!