



NONNO

2019

ÜBER DAS WEINGUT:

Wir sind ein kroatisches Familienweingut, das Weine aus ökologisch angebauten Trauben aus vorwiegend einheimischen, in unseren eigenen Weingärten kultivierten Rebsorten, herstellt. Die Geschichte des Weinbaus und der Weinherstellung in der Familie Štimac geht auf den Beginn des 20. Jahrhunderts zurück, als die ersten Weingärten von Mijo Popić Rizman, nach dem das Weingut heute benannt ist, gezüchtet wurden. Auf den neuen Lagen des jüngsten Weinguts in Kroatien, Komarna, in der Region Dalmatien, besitzt das Weingut Rizman 22 ha eigener Weinberge und 10 ha Olivenhaine. Die Liebe und Hingebung, die wir der Herstellung unserer Weine und Öle widmen, sowie die höchsten Produktionsstandards, die den gesamten Prozess vom Rebschneiden bis zum Abfüllen der Weine und Öle begleiten, sind die beste Garantie unserer Qualität.

WEINBAU:

Die Trauben für diesen Wein stammen von unserer einheimischen Weißweinsorte Pošip und der berühmtesten internationalen weißen Rebsorte Chardonnay, beide aus unseren eigenen ökologischen Weingärten in den Komarna-Weinbergen. Diese Weingärten befinden sich an den südlichen Berghängen, die eine Neigung von bis zu 30% haben und sich auf einer Höhe von 50 bis 250 m über dem Meeresspiegel befinden. Der Karstboden besteht hauptsächlich aus Kalkstein, mit einem kleinen Anteil an Erde. Die Erträge der Weingärten pro Hektar sind sehr gering, von 18 bis 27 hl, weswegen die Weine sehr konzentriert, hochwertig, fruchtig und frisch sind. Die Bewässerung findet nur in äußerst trockenen Perioden statt.

WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG:

Die Trauben für diesen Wein reifen auf einer besonderen Lage namens Smrčevica. Die Traubenselektion wird von den Eigentümern persönlich durchgeführt, um sicherzustellen, dass ausschließlich die besten Trauben zur weiteren Produktion gelangen. Die alkoholische und malolaktische Gärung des Weins erfolgt in Barriquefässern unter kontrollierten Bedingungen. Nach Abschluss der Gärung reift der Wein auf der Hefe (nach der SUR LIE Methode) für weitere 6 bis 8 Monate in Barriquefässern unter fachkundiger Aufsicht. Nach dem Abfüllen in Flaschen wird der Wein wieder einige Monate vor der Marktfreigabe ausgebaut.

GESCHMACKSNOTENE:

Goldene Farbe, mittlerer bis tiefer Intensität. In der Nase verspürt man die Wärme von reifen tropischen Früchten mit sanftem Hauch von Vanille und Rauch. Am Gaumen ist dieser Wein vollkommen balanciert und weist beständige Stärke, harmonische Gewürze mit mineralischen Noten im Hintergrund und langem Abgang auf.

ESSEN PAARUNG:

Ein schönes Glas dieses ausgezeichneten Weines ist am besten mit guten Freunden zu genießen. Wir empfehlen, diesen Wein bei einer Temperatur von 10 – 12 °C zu Muschelgerichten, insbesondere Garnelen in süß-pikanter Sauce, fast allen Fischgerichten, besonders zu Seeteufel in Weißweinsauce, zu Hähnchenfleisch vom Grill und zu duftenden Weichkäsen zu servieren.



Vol. Alk. 13.5 %

pH ~ 3.49

Säure ~ 5.8 g/l

Anzahl der Flaschen ~ 4000

Dezember 2020.
www.rizman.com.hr