



PRIMUS

PLAVAC MALI 2017

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 der berühmtesten einheimischen Rebsorte Plavac Mali aus den besten parzellen unseren eigenen ökologischen Weingärten der Weinberge in Komarna. 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 Verfahren der Traubenverarbeitung und Weinbereitung beginnen mit der Auswahl der handgelesenen Trauben in unserem Weingut. 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 Tanks unter kontrollierten Bedingungen. Danach wird der Wein zwölf Monate lang in neuen Barriquefässern aus amerikanischem und französischem Eichenholz unter fachkundiger Aufsicht aufbewahrt. Nach der Abfüllung wird der Wein vor der Marktfreigabe mindestens 6 Monate lang gelagert.

GESCHMACKSNOTENE:

Dieser Jahrgang des Rizman Primus ist von erlesener Finesse und ist bislang einer der elegantesten. Die Aromen sind einladend mit Noten von Trockenpflaumen, Rosinen, dunkler Schokolade und süßen Gewürzen. Ein schönes Beispiel für Plavac Mali. Am Gaumen ist er kraftvoll, gut strukturiert, ausbalanciert und weist große Komplexität auf.

ESSEN PAARUNG:

Am Gaumen ist er körperreich, fest strukturiert und zeigt eine rassige Frische, wegen welcher er zu meisten Fleischgerichten, Pizza und Nudeln mit reichhaltigen Saucen passt.



Vol. Alk. 14 %

pH ~ 3.6

Säure ~ 5.1 g/l

Anzahl der Flaschen: ~ 12 160

Juni 2022.

www.rizman.com.hr