



RUSULA

2018

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 (mit einem kleineren Anteil von bis zu 10% der internationalen Sorte Syrah) aus 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. Rusula entsteht durch einen kurzen Kontakt der Traubenhaut und des Traubensaftes. Nach der Stabilisierung und Filtration wird der Wein in Flaschen abgefüllt, in denen er einige Monate vor der Marktfreigabe ruht.

GESCHMACKSNOTENE:

Mit seiner lockernden lachsroten Farbe mittlerer Intensität verströmt dieser Wein jugendliche und lebhaft Aromen von Beeren wie Preiselbeeren und Himbeeren. Am Gaumen ist der Wein trocken, abgerundet und erfrischend.

ESSEN PAARUNG :

Am Gaumen ist er trocken, erfrischend, fest strukturiert und griffig, was darauf hinweist, dass dies ein großartiges Beispiel eines Rosés ist, der zu Speisen wie Fettfisch passt, aber genauso gut alleine zu verkosten ist.



Vol. Alk. 12.5 %

pH~ 3.34

Säure~ 5.8 g/l

Anzahl der Flaschen ~ 7 600

Mai 2019.
www.rizman.com.hr