

ST. MICHAEL SYRAH 2016

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 berühmten internationalen Sorte Syrah aus dem eigenen ökologischen Weinberg Komarna. Der Weinberg trägt die interne Markierung A8 und liegt auf einer Meereshöhe von 100 m an den Südhängen mit einem Abfall von bis zu 30 %. Der Weinberg hat 92 Reihen, einen Pflanzabstand von 1,8 m zwischen den Reihen und einen Abstand von 0,8 m in der Reihe zwischen den Rebstöcken. Für die Reben wird die Sylvoz-Erziehung mit Kordon angewendet. Die Gesamtzahl der Rebstöcke in diesem Weinberg beträgt 5670. Der Boden ist karstig und besteht aus Kalkstein mit einem kleinen Anteil von Erde. Die Weinertrag pro Hektar ist nicht groß und reicht von 18 bis 22 HL / Ha, was eine konzentrierte Fruchtqualität und Frische ergibt.

WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG:

Die Verarbeitung und Vinifizierung beginnt mit der Auswahl der Trauben nach der manuellen Ernte in unserem Weingut. Die Besitzer führen persönlich eine Traubenauswahl durch, um sicher zu gehen, dass die besten Trauben weiter produziert werden. Es folgt die alkoholische und malolaktische Gärung des Weins unter kontrollierten Bedingungen im Tank. Anschließend reift der Wein unter professioneller Kontrolle 12 Monate lang in neuen Barriquefässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Nach dem Abfüllen der Flaschen muss der Wein mindestens 12 Monate vor der Freigabe aufbewahrt werden.

GESCHMACKSNOTENE:

Der Wein ist elegant mit Aromen von konservierten dunklen Kirschen, Heidelbeeren, dunkler Schokolade, Teer und getrockneten mediterranen Kräutern. Am Gaumen ist er körperreich mit raffinierter Struktur und ausgewogener Frische. Der Wein ist harmonisch und kann entweder sofort getrunken werden oder einen Jahrzehnt lang gelassen werden, um sein volles Potenzial zur Entfaltung zu bringen.

ESSEN PAARUNG:

St. Michael Syrah ist ein körperreicher Wein mit raffinierter Struktur und ausgewogener Frische, der zu meisten Gerichten aus Rind- und Lammfleisch, leckeren Nudelgerichten und Hartkäsen passt. Allerdings kann er wegen seinen Duftnoten von konservierten dunklen Kirschen, Heidelbeeren, dunkler Schokolade, Teer und getrockneten mediterranen Kräutern auch einfach alleine bei einer Temperatur von 18°C genossen werden.



Vol. Alk. 14 %

pH ~ 3.72

Säure ~ 5 g/l

Anzahl der Flaschen ~ 3 148