



TRIBIDRAG

2021

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 Sorte Tribidrag (mit einem kleineren Anteil von bis zu 15% der internationalen Sorte Tempranillo), die in den Vereinigten Staaten als Zinfandel und in Italien als Primitivo bekannt ist. Die Reben werden in unseren eigenen ökologischen Weingärten in den Komarna-Weinbergen angebaut. 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 acht vor zehn Monate lang in neu und alt 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:

Vorwärts und ausdrucksstark mit einer Fülle von reifen dunklen Brombeerfrüchten, Rosinen und Pflaumen sowie getrockneten Kräutern und süßen Gewürzen. Am Gaumen ist er gut strukturiert, zeigt reife und saftige Früchte, untermalt von ausgewogener Frische, gefolgt von schöner Komplexität.

ESSEN PAARUNG :

Nach dem Servieren empfiehlt es sich, ihn zu dekantieren und zu belüften, um sein volles Potenzial zu entfalten. Am besten serviert bei 16 bis 18 °C, pur oder zu Fleischgerichten, Pizza, Nudelgerichten, Aufschnitt und Käse.



Vol. Alk. 13.5 %

pH ~ 3.6

Säure ~ 5.3 g/l

Anzahl der Flaschen ~ 6 800

November 2023.
www.rizman.com.hr