



RENSKI RIZLING



RENSKI RIZLING 2012

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Renski rizling

Pridelano: 20.700 steklenic (0,75L)

Vinogradi: Pridelano v vertikalnih in terasastih vinogradih

Tla: Peščeno ilovnata tla na laporju

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legah Jeruzalem, Kog, Strezetina in Ivanjkovci. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost grozdja. Grozdje je bilo pridelano nanaravi prijazen način po IPGV in ročno obrano.

Vinska klet: Sodobno opremljena vinska klet Verus vinogradi d.o.o. je bila ustanovljena maja 2007. Ustanovili smo jo Božidar Grabovac, Rajko Žličar in Danilo Šnajder. Kapaciteta kleti je 80.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 13 % vol.
Nepovreti sladkor: 8,1 g/l
pH: 2,96
Titr. kislina: 6,67 g/l

Letnik 2012: V letu 2012 smo bili na robu zimske pozebe, spomladanske pozebe in spomladanske suše. Poletje 2012 je bilo med najtoplejšimi v zadnjih letih. Trgatev se je začela v začetku septembra in zaključila še pred koledarskim začetkom jeseni. Zaradi pravilne obremenitve trsov (enojni guyot) in pravočasne trgatve smo vse težave uspešno prebrodili. Pridelek je bil le 10% manjši od načrtovanega in je odlične kakovosti. Temperature opoldne so bile visoke, tudi do 28°C. Trgali smo le zjutraj, ko je bilo grozdje še hladno.

Kletarjenje: Trgatev renskega rizlinga smo opravili 14., 18. in 19. septembra 2012. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12kg perforirane zaboje. Predelava grozdja je potekala hitro brez zračenja in z minimalnimi mehanskimi obremenitvami grozdja in mošta. Vrenje je potekalo tri tedne v jeklenih posodah pri temperaturi pod 15°C. Sledil je pretok, filtriranje in polnjenje v začetku marca 2013.

Opis vina: Čeprav ima vino prijeten mladosten karakter, je njegov veliki potencial vsekakor opazen. Razvita je intenzivna aroma po limeti in breskvi, zaznati je moč tudi baziliko. Arome se lepo razvijajo in trajajo. Vino ima živahno kislino in je čudovito uravnoteženo.

WWW.VERUSVINO.COM