



RENSKI RIZLING



RENSKI RIZLING 2014

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Renski rizling

Availability: 5.880 steklenic

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 na naravi prijazen način po IPGV.

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 110.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 12,77 % vol.
Nepovreti sladkor: 4,3 g/l
pH: 3,33
Titr. kislina: 6,45 g/l

Letnik 2014: Zima je bila mila, brez snega. Konec januarja se je pojavil žled, ki je v večjem delu Slovenije povzročil katastrofalno škodo v gozdovih, na električnih vodih, železnici. Kljub temu, da smo bili 10 dni okovani v led, pri nas ni bilo večjih težav. Toplo spomladansko vreme in s tem odganjanje se je začelo zgodaj. Prve odprte cvetove smo opazili že 27. maja. Cvetenje se je zaradi dežja začelo neenakomerno, ko pa se je vreme izboljšalo, je potekalo nemoteno in se je lepo izteklo. Sledili so nenavadno hladni in deževni poletni meseci. V juliju in avgustu je padlo nadpovprečno veliko padavin in pričakovali smo lepo jesen. Žal je tudi september bil hladen in deževen. Padlo je rekordnih 212 mm dežja. V številnih vinogradih je to povzročilo močno plazenje tal in kar je najhuje, pokanje grozdnih jagod in s tem nevarnost gnilobe. Zaman smo čakali daljše sušno, sončno obdobje, ki bi preprečilo gnitje in pospešilo dozorevanje grozdja. S trgatvijo smo pričeli 17. septembra. Tako kot v letu 2010 je bilo zaradi slabega vremena veliko grozdja nedozorelega in zaradi obilnih padavin tudi gnilega. Z veliko potrpežljivostjo smo odbirali samo zdrave in primerno zrele grozde. Trgatev je zato potekala zelo počasi, izpad pridelka je bil zelo velik. Hladno vreme, skrbna odbira grozdja in natančno delo v kleti pa so zaslužni, da so v vseh vinih odlično izražene sortne značilnosti.

Kletarjenje: Trgatev renskega rizlinga smo opravili 27., in 29. Septembra. 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.

Opis vina: Vino ima prijeten mladosten karakter in velik kakovostni potencial takoj opazen. Razvita je intenzivna aroma po limeti in beli breskvi, zaznati je moč tudi baziliko. Arome se lepo razvijajo in trajajo. Vino ima živahno kislino in je čudovito uravnoteženo.

www.verusvino.com