



## ŠOŠKIĆ **RAJNSKI RIZLING**

Kralj bijelih vina, rajnski rizling predstavlja dragulj među sortama grožđa. Ima bogatu povijest, porijeklom je iz Njemačke i Francuske. Rizling naše vinarije potječe s područja Plešivice, gdje raste na položaju Gorička. Grožđe se ručno bere i selektira, te nakon prešanja odlazi na kontroliranu fermentaciju u tankovima od nehrđajućeg čelika što nam omogućuje pomno praćenje i upravljanje temperaturom i uvjetima za optimalnu aktivnost kvasca. Nakon fermentacije, naš rizling se pretače u velike stare drvene bačve, gdje odležava godinu dana. Tijekom prva tri mjeseca odležavanja vino se delikatno miješa na finom talogu. Ova tehnika obogaćuje teksturu vina i daje suptilnu kompleksnost, što rezultira rizlingom koji je istovremeno elegantan i izražajan svom terroiru.

Zlatno žute, živahne boje, zelenkastih refleksija, srednje obojanosti uz mnoštvo vinskih, sporih suza. Čistog, voćno - cvjetnog mirisa fine kakvoće i delikatnog aromatskog intenziteta, a oduševit će vas i miris petroleja u tragovima. Bijeli cvijet ljljana i proljetnog zvončica, voćnost jabuke i vinogradarske breskve. Krasna svježina, koju lijepo prati ekstrakt i trajnost okusa u kojoj se ponavlja voće koje se aromatski uzdizalo iz čaše. Srednjega, odmjerenog intenziteta okusa.

Ugodna, fina laporasta mineralnost na jeziku koja je čak slankasto ukusna, ostavlja prpošno svježju senzaciju lakoće. Prema razvojnom stupnju odlične spremnosti, za okvirno 4 do 5 godina će sazrijeti potpuno, te sa vrlo dugim životnim vijekom od minimalno 15 do 20 godina, a moguće i više. Riesling čaša njegov je dom, a biti će divan na 10 do 12°C. Uparite ga uz svježje školjke, termički nebrađene, uz ceviche od bijele ribe te općenito namirnice laganoga tijela, nižeg aromatskog inteziteta, lagano zakiseljene bez slatkoće od ugljikohidrata ili glikogena.

### Sorta

Riesling

### Položaj

Gorička

### Tip tla

Laporasto - glinasto

### Uzgoj

Jednokraki Guyot

### Branje

Ručno

### Temperatura serviranja

10-12 °C

### Veličina boce

75cl

### Izlazak na tržište

Godinu i pol dana nakon berbe (trenutno u prodaji berba 2022)

### Broj loza po hektaru

6.000

### Kiselina

6,8g/l

### Alkohol

13,00% vol.

### Datum berbe

30.09.