



## **SPOROČILO ZA JAVNOST**

### **LETNIK 2009 – PRIČAKOVANJA IN REALNOST**

Na okrogli mizi, ki smo jo organizirali v sklopu promocij Kakovostnih in vrhunskih vin ZGP Ožji vinorodni okoliš Slovenske Konjice, smo slepo degustirali vzorce letnika 2009.

Zbralo se je nekaj strokovnjakov s področja enologije, sommelierstva in prodaje vin, ki so kritično ocenili prihajajoči letnik. Posebej je bila zanimiva primerjava renskih rizlingov različnih leg, ki je še enkrat potrdila pomembnost terroirja.

G. Sašo Topolšek je podal skupno oceno: "Po pričakovanjih gre za zelo dober letnik, saj so vina povprečno bila zelo harmonična, sortna in sveža. Bile so razlike med različnimi stili vin in kot smo ugotovili, je to pomemben dejavnik pri prodaji vina, kajti pomembno je vedeti kakšen stil vina je najprimernejši za določeno tržišče."

### **DODATEK**

Na slepi degustaciji smo podrobneje ocenili renske rizlinge in ocenjevali ustreznost lege za samo kvaliteto vina.

#### **RENSKI RIZLINGI DOLOČENIH LEG letnika 2009**

Renski Rizling Dobnik

Red. slad.: 1,9 g/l, Sk. Kisl.: 6,2g/l

Vino je zelo sadno in mladostno sveže. Aroma se hitro odpre v tipično sortnost po vinogradniški breskvi in marelici in se nadaljuje v ustih. Vin. lega je absolutna (južna), strma (20% naklon). Lepo izražena sortnost je odraz tal, ki prehajajo od peščeno ilovnatih do peščeno lapornatih lažjih tal, ter mladega 8 let starega trsa. Kompleksnost vinu daje manjša obremenitev po trti (1,5 kg).

Renski Rizling Križničevo

Red. slad.: 7,7 g/l, Sk. Kisl.: 6,8g/l

Renski Rizling odlikuje harmoničnost, svežina in pitnost, ki je posledica razmerja kislin in ostanka sladkorja. Sadna aroma, ki v ustih prehaja v rahlo mineralno noto, odraz tal (težja peščeno ilovnata) in starejših trsov (25 let), ter manjšega naklona (5%). Vino še ni doseglo vrhunca ter se bo razvilo v naslednjih mesecih v kompleksen RR.

Renski Rizling Nad Olgo

Red. slad.: 19,2 g/l, Sk. Kisl.: 7,3g/l

Saden, sorten, pester, na okus že dobiva rahlo mineralnost. Tu je izražena slastna kislina, ki z ostankom sladkorja, ki ne pride tako do izraza in polnostjo ustvari zanimiv in piten RR. Trta raste na težji zemlji (peščeno ilovnata), stara 25 let. To in zorenje v steklenici mu daje svežino, pestrost in značilno fineso...

Slov. Konjice, 4.01.2010