

Brata Rajković

# Prince 2011

Weingut Rajković



## Region

Župa, Zapadna [West] Morava Region.

## Trauben

Prokupac

## Alk.

13,5%

## Säure

5,7g

## Zucker

1g

## Extrakt

26,9g

## Jahrgang

2011 brachte einen etwas verspäteten Austrieb aber einen typischen Jahrgang mit warmen Tagen und kalten Herbstnächten.

## Lagerung

Der Jahrgang 2011 zeigt 2014 noch wunderbare frische Aromen und deutet das Potenzial für eine längere Lagerung an.

## Weingarten

Die Trauben stammen aus der Lage Dubrava. Wie die gesamte Region ist der Weingarten überwiegend Kalksteinhaltig. Die Rebstöcke dieser Lage sind 80 – 110 Jahre alt. Die Ausdünnung führt zu einem Ertrag von 0,6 – 1 KG pro Rebstock und muss aufgrund des alters der Rebstöcke nur sehr sparsam eingesetzt werden.

## Keller

Die Mazeration dauert 2 – 5 Tage. Nach der spontanen Fermentation wird der Prokupac für 12 Monate in serbischen Barriques ausgebaut.

## Verkostung

Er riecht nach frischer Erde und roten Beeren. Im Mund dominieren wilde Kräuter, der natürliche Geruch von Waldboden, Paprika und saftige Himbeeren. Deutlich vorhandene, trockene Tannine.

## Passt zu

serbischer Küche, insbesondere ergänzt er sich perfekt mit dem Paprikaaufstrich Ajvar.



## Kontakt:

Samovino – Wein aus Serbien  
Lukas Ertl, lukas.ertl@samovino.com,  
M. 0157 3870 7731  
Tasting Studio (nach Vereinbarung):  
Bürknerstr. 31, 12047 Berlin