»Rujé« Carso Rosso

Zidarich

Rujé. 85% Merlot, 15 % Terrano. Ein Rotwein mit Eigensinn und Charakter aus dem italienischen Karst im äußersten Süden Friaul. Provozierend kühl im Charakter. Schlank auf der Zunge. Ziemlich raffiniert setzt Benjamin Zidarich seinen Merlot in Szene, der endlich mal nicht nur butterweich, mollig rund und alkoholisch überreif über die Zunge rutscht, sondern dicht, kühl und würzig auf selbiger tanzt, ohne deswegen gleich mager, anämisch oder unreif ans Werk zu gehen. In saftigem Spiel und mit kühlem aromatischem Reiz macht er die kalkigen Böden des Karstes intensiv fühl- und schmeckbar. Spannungsgeladen und dynamisch wirkt er im Mundgefühl. Mit Luft in der Karaffe wird er schließlich sogar fast breit in der Wirkung, ohne es zu sein.

Benjamin Zidarichs »Rujé« wird von der frischen Säure und dem niedrigen pH-Wert der lokalen Rebsorte Terrano gekonnt in Zaum gehalten. Hier agiert ein Winzer, der die Kunst der Extraktion in seinen Rotweinen meisterhaft beherrscht. »Rujé« wirkt weder überextrahiert noch ausgezehrt und kommt doch dicht und mächtig daher, erweist sich dabei aber als sensibel extrahiert in einer Gerbstoffqualität, die ihresgleichen sucht in Italien. »Rujé« wirft satte Konzentration auf die Zunge und spült massive Gerbstoffe in durchdringend schwarzer und roter Beerenfrucht in den Mund, wirkt dabei aber weder schwer noch breit noch warm, sondern angenehm kühl und frisch im Mundgefühl, dessen Gerbstoffqualität massive Dichte mit der kühlenden Wirkung von Flanell zu vereinen versteht.

Ein mutig »anders« interpretierter Merlot, den man weniger Italien zuzuschreiben bereit ist, als dem nahen Slowenien, wo man in Sachen Gerbstoffqualität den Mut besitzt, weniger modisch als selbstbewußt eigenständig zu arbeiten. Unter den traditionellen Maischegärern im Karst ist Benjamin Zidarich in Sachen Weißwein die glorreiche Ausnahme. Doch auch seinen Rotweinen gesteht er wie kaum ein anderer in der Region Eigenständigkeit und Charakter zu. Sie erreicht er durch nachhaltigen Anbau im Weinberg und einen Ausbau im Keller, der sich bewußt zurücknimmt, um nicht die Machart dominieren zu lassen, sondern den Wein sich selbst und der Kultur seiner Herkunft und Region zu überlassen. Drei Jahre reift der Wein in unterschiedlich großen Fässern aus slowenischer Eiche, ein weiteres Jahr gönnt ihm Benjamin Zidarich auf der Flasche, erst dann kommt er in den Verkauf. Ökonomischer Wahnsinn für delikate Trinkfreude, maximalen Trinkfluß und eine Ausstrahlung, die »Rujé« zwar nicht zu everbodys Darling macht, aber zu einem Rotwein profunder Originalität, der sich wohltuend von jenen Merlots unterscheidet, die in Italien überschwänglich gefeiert

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0.6 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: Naturwein, minimal geschwefelt.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,45

0,75l
ICR16008

K&U
www.weinhalle.de

werden.