

# ERLESENE WEINE AUS GEORGIEN

Edle Tropfen und preiswerte Sorten aus dem  
Mutterland der Winzerkultur



---

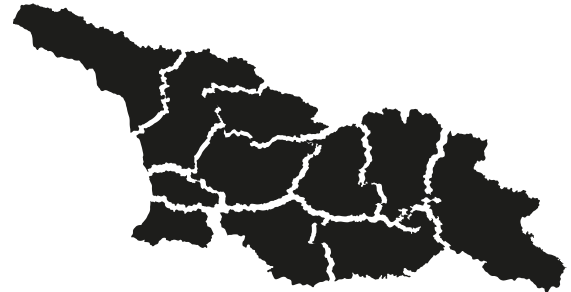
# DER GEHEIME GEBURTSORT VON WEIN

Georgien, zwischen Europa und Asien gelegen, gilt als Wiege des Weins und der Weinherstellung. Die Region verfügt über günstige geologische und klimatische Voraussetzungen und kann auf eine lange Geschichte in der Erzeugung von Qualitätsweinen zurückblicken.

Archäologische Entdeckungen belegen, dass die Weinanbaukultur in Georgien entstand, da der georgische „Quevri“-Weinbau bereits vor 8.000 Jahren begann.

Heute sind im gesamten Land etwa 530 verschiedene Traubensorten in 9 Regionen für die Weinherstellung zugelassen - über 425 von ihnen sind noch immer erhalten! Einige der Sorten sind weit verbreitet, der Großteil wird jedoch nur sehr selten angebaut, meist in Rebsammlungen oder in Versuchsweinbergen. In den letzten Jahren haben sich die heimischen Weinbauern und Winzer wieder aktiv am Anbau und der industriellen Verarbeitung der alten und seltenen Rebsorten und Weine beteiligt.

Georgien macht sich nun auf dem Markt für Naturweine einen Namen. Auch wenn es sich nur um einen kleinen Teil der Gesamtproduktion handelt, hat das gestiegene Interesse an den althergebrachten und von der UNESCO dokumentierten Traditionen mit der Verwendung von Tonfässern zur Lagerung und Gärung das Land wieder an die Spitze des Weinhandels gebracht.



# ÜBER UNS

Unser Unternehmen ist noch jung. Doch als Weinliebhaber, als Menschen, als Georgier in Tirol fühlen wir uns schon längst auf wunderbare Art und Weise hier verwurzelt.

Für uns lag es nahe, einen besonders geschätzten Teil unserer Heimat nach Innsbruck und von dort aus nach ganz Österreich und Europa zu bringen. Und so kommt es, dass wir georgische Weine in die Welt tragen, ihre Geschichte und die Liebe zu einer der ursprünglichsten Weinkulturen, die es gibt.

Die Zufriedenheit unserer Kundinnen und Kunden ist uns ein echtes Herzensanliegen. Dabei spielt es keine Rolle, ob jemand als Privatperson und Weingenießer oder als Gewerbekunde und Wiederverkäufer zu uns kommt. Wir haben das richtige Sortiment, wir lieben das Exklusive und wir finden, was zu Ihnen passt.

Unsere Weine sind in verschiedenen Preisklassen erhältlich und punkten mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis!

**Haben Sie noch Fragen? Wir beantworten sie gerne und freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen.**



# ÜBER RTVELISI

„Rtvelisi“ ist ein georgischer Weinproduzent, der besonders viel Wert auf Qualität legt. Das Unternehmen wurde aus einer Gruppe von Freunden gegründet, die jahrelang Weinberge in Kachetien besaßen und sich intensiv mit Weinbau und Weinherstellung beschäftigten.

Man kann sagen, dass die Geschichte von „Rtvelisi“ rund um 1920 begann, da der renovierte Weinkeller aus dieser Zeit stammt und von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Genau an diesem Ort reift heute unter anderem auch der köstliche Quevri-Wein - exakt nach dem alten Verfahren.

Die Idee zur Unternehmensgründung fiel während der Weinlese (Rtveli), was so viel bedeutet, wie „die engsten Vertrauten zu treffen und das wertvollste Produkt für alle Georgier zu sammeln“. Der daraus entstandene Name „Rtvelisi“ beinhaltet somit die große Tradition und Freude der gemeinsamen Weintraubenernte mit Familienmitgliedern, Verwandten und Freunden und soll nicht zuletzt den Respekt und Stolz für die heimischen Weinreben ausdrücken.

Neben Wein von höchster Qualität werden in der Manufaktur auch andere aus Trauben hergestellte alkoholische Getränke wie beispielsweise Sekt, Brandy oder Tschatscha hergestellt.





# QUEVRI-WEINE

Unsere Quevri-Weine sind echte Raritäten einer selten gewordenen Herstellungsmethode, die als die weltweit älteste gilt. Naturbelassen, intensiv und mit der Essenz einer langen, glücklichen Weinbaugeschichte kommen sie sozusagen frisch aus der Jungsteinzeit aus im Boden vergrabenen Tonfässern. Bei einer üblichen Höhe von 1 bis 1,5 Metern haben diese ein Fassungsvermögen von einigen hundert Litern. Die Region Kachetien zeichnet sich durch besonders große Quevri aus, teilweise mit Kapazitäten von bis zu 6.000-8.000 Litern.

Bei Quevri-Wein wird im Allgemeinen eine bestimmte Menge Traubensüße mit Tschatscha fermentiert, vinifiziert und weiter gereift. Die erste und wichtigste Regel bei der Produktion von Wein in einem Tonfass besteht darin, ihn im Quevri auf seiner eigenen Tschatscha zu verzögern, sowohl während der alkoholischen Gärung als auch danach. Georgien ist für seine einzigartigen Methoden bekannt und der Brauch der Weinherstellung in Quevris ist eine ausschlaggebende Charakteristik, die den georgischen Wein von allen anderen Weinen in der Welt unterscheidet. Es gibt viele verschiedene Verfahren zur Weinproduktion in Amphoren, die sich regional unterscheiden, weshalb die Weine im ganzen Land sehr verschieden sind.

**Im November 2013 wurde die jahrtausendalte, georgische Methode zur Herstellung von Quevri-Weinen von der UNESCO in die Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.**



# GEORGISCHE TRAUBENSORTEN

Georgien gilt als Wiege des Weinbaus, mit einer Winzerkultur, die bis in die Jungsteinzeit zurückreicht. Von den weltweit verteilten etwa 10.000 verschiedenen Rebsorten, die unsere Erde hervorbringt, sind über 500 in Georgien beheimatet und 62 davon sind für den Weinanbau zugelassen.

Für Interessierte nennen wir hier besonders beliebte Rebsorten in Originalsprache - oder so annähernd in Originalsprache:

**Rote Rebsorten:** Saperavi, Tavkveri, Otskhanuri Sapere, Shavkapito, Alexandrouli, Dzelshavi, Usakhelouri, Odjaleschi;

**Weiß Rebsorten:** Rkatsiteli, Mtvane, Khikhvi, Kisi, Kachuri Mtsvane, Chinuri, Goruli Mtsvane, Tsolikouri, Tsizka, Krakhuna;

Bei allem gilt: Jeden unserer angebotenen Weine würden wir jederzeit selbst trinken! Genau genommen tun wir das sogar, aber eben nur so viel, dass uns genug zum Verkaufen bleibt. Überzeugen Sie sich von den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und vertrauen Sie auf die Kraft und Qualität eines einzigartigen Weinbaugebiets, betreut von georgischen Weinbauern mit Liebe zur Tradition, zur Natur und zu den Menschen - also auch zu Ihnen. Sie werden diese Hingabe spüren, in jeder Flasche Wein, die Sie bei uns erhalten.



## Kachetien

Die spezifische Weinbauzone „Kakheti“ befindet sich im südöstlichen Teil von Georgien in den Einzugsgebieten des Flusses Alasani und Iori und umfasst eine Fläche von ca. 11.300 km². Rund 70% der im Land kultivierten Reben stehen in den Weingärten dieser Region. Das Klima ist gemäßigt mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von knapp 11 °C.

## Kartlien

„Kartli“ ist eine unverwechselbare Weinregion in Georgien, die für ihren klassischen europäischen Typ und ihre hochwertigen Schaumweine bekannt ist. Die Weinberge werden in den weiten Becken des Kura-Flusses und seiner Nebenflüsse Liachwi und Ksani auf einer Höhe von 450 bis 700 Metern über dem Meeresspiegel kultiviert.

## Imeretien

„Imereti“ ist einer der vielfältigsten Teile des georgischen Weins, mit sehr unterschiedlichen klimatischen Bedingungen und Bodenzusammensetzungen, so dass die Weine überall unterschiedlich sind. Übliche Sorten in Imeretien sind: Tsolikouri, Tsitska, Krakhuna, Kvishkhuri, Dzelshavi, Aladasturi, Dondghlabi, Bazaleturi, Kundza, Otskhanuri Sapere, Argvetuli Sapere, Rko, Adanasuri, Bzvanura, Shavi Dondghlabi und Vani Chkhaveri.

## Ratscha-Letschchumi

„Racha-Lechkhumi“ unterscheidet sich von den anderen Regionen durch den Mangel an Weinbergen und seltenen Trauben. Hier üblich: Alexandrouli, Mujuretuli, Tsolikouri, Tsulukidze Tetra, Dzelshavi, Usakhelouri und Orbeluri. Die Ratscha-Zone umfasst einen großen Teil des Ambrolauri-Bezirks, in dem Weinberge in der Schlucht des Flusses Rioni kultiviert werden sowie die wichtige Khvanchkara-Mikrozone. Weitere Gebiete mit Weinanbau sind Zageri, Orbeli, Tvishi, Alpana, Okureshi und Zubi.

## Schwarzmeerküste

Weinbau und Weinherstellung in Adscharien, Abchasien, Gurien und Mingrelien befinden sich an der Schwarzmeerküste, wo die Weinberge von 2 bis 4 Metern über dem Meeresspiegel beginnen und sich bis zu 500 Meter erstrecken. Das Klima ist subtropisch, feucht und an einigen Stellen übermäßig nass, so dass die Rebe durch eine lange Vegetationsperiode gekennzeichnet ist.

## Meschetien

„Meskheti“ ist wahrscheinlich die gebirgigste Region des Weinbaus - nicht nur in Georgien, sondern auf der ganzen Welt! Die Reben befinden sich hier auf einer Höhe von 900 bis 1.700 Metern über dem Meeresspiegel.



# Saperavi Quevri

## Trockener Quevri-Rotwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 13,0 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** dunkler Granatapfel mit Purpur
- **Aroma:** reich an Aromen von reifen Kirschen und Beeren
- **Gaumen:** Vanilletöne und langer Abgang; rund, fruchtig und mit gut balancierter Tanninstruktur
- **Speiseempfehlungen:** gegrilltes Fleisch, Barbecue, Steaks

*Die Rebsorte Saperavi ist eine Färbertraube und bringt besonders farbintensive, fast schwarze Rotweine hervor. Die Weinlese der optimal reifen Saperavi findet Ende September im Alasanital, an den Ausläufern des großen Kaukasus statt. Der Wein entsteht durch eine 3 Wochen dauernde Vergärung auf der Maische in Quevri, um dort weitere 3 Monate zu reifen. Er hat ein großes Reifepotential!*

- **Serviertemperatur:** 16 bis 18 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C

# Kisi Quevri

## Trockener Quevri-Weißwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Kisi
- **Alkohol:** 12 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** hochintensives Orange
- **Aroma:** sehr körperreich; Aromen von Apfelschalen, Birnen, Zitrusfrüchten, Dörrobst, Nüssen und Bitterschokolade
- **Gaumen:** vollmundig, mit raffinierter Struktur und langem Abgang
- **Speiseempfehlungen:** Fisch- und Fleischgerichte, Käse

*Kisi ist eine typische georgische, blumig duftende Rebsorte. Durch die traditionelle Weiterverarbeitungsmethode entsteht daraus ein mit den Traubenschalen maischevergorener Weißwein – ein Premium-Wein mit großem Reifepotenzial! Er verbringt 14 Tage samt Kernen und Stielen im Quevri und bleibt dort zum weiteren Ausbau weitere 6 Monate, um anschließend noch rund 12 Monate in Barrique-Fässern zu reifen.*

- **Serviertemperatur:** 10 bis 12 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Khikhvi Qevri

## Trockener Qevri-Weißwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Khikhvi
- **Alkohol:** 12,0 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** leuchtendes Tiefgelb
- **Aroma:** Aromen von trockenen, weißen Früchten
- **Gaumen:** vollmundig, mit vielen Trockenfrüchten; der Nachgeschmack wird durch feste und reife Tannine unterstützt
- **Speiseempfehlungen:** Käse, Meeresfrüchte, Salate

*Dieser Khikhvi Qevri aus der Region Gurjaani wird nach antiker, georgischer Tradition im Qevri hergestellt. Dabei werden die Khikhvi-Trauben sanft ausgepresst und zusammen mit der Haut und den Kernen fermentiert. Die natürliche Reifung des Weins im Qevri erfolgt für 6-7 Monate.*

- **Serviertemperatur:** 14 bis 16 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C



# Rkatsiteli Quevri

## Trockener Quevri-Weißwein



- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Rkatsiteli
- **Alkohol:** 12,5 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** leuchtender Bernstein
- **Aroma:** intensiv in der Nase, mit Aromen von weißen Früchten, Trockenfrüchten und feinen Kräutern
- **Gaumen:** komplex und mineralisch, endet mit reifen Tanninen
- **Speiseempfehlungen:** gebratener Fisch, Geflügel, Salate

*Rkatsiteli werden bei optimaler Reife in der zweiten Septemberhälfte von Hand gelesen und entstemmt. Die Gärung der unzerkleinerten Trauben im Quevri dauert etwa drei Wochen, gefolgt von der malolaktischen Fermentation. Später werden die Quevris nachgefüllt und für eine 3-monatige Mazeration versiegelt. Danach wird der Wein geklärt, um vor seiner Abfüllung noch für einige Monate in Edelstahltanks zu ruhen.*

- **Serviertemperatur:** 14 bis 16 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Kindzmarauli

## Halbsüßer Rotwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien (Kindzmarauli)
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 12,0 Vol. %
- **Zucker:** 30-50 g/l
- **Farbe:** purpurrot mit Tintenfarbton am Rand
- **Aroma:** vielfältige schwarze Früchte mit Gewürzen
- **Gaumen:** dominierende Brombeer- und Schwarzkirschkonfitüre, saftig und vollmundig, mit leicht rauen Tanninen; lang anhaltender Abgang mit lebendiger Säure und süßem und fruchtigem Nachgeschmack
- **Speiseempfehlungen:** Süßspeisen, Desserts

*Der „Kindzmarauli“ wird aus der Rebsorte Saperavi in der gleichnamigen Weinbauzone hergestellt. Dieser halbsüße Wein hat eine dunkelrote Farbe und der Geschmack ist besonders fruchtig, gekennzeichnet durch Aromen von Brombeeren und Kirschfrüchten, die ihm einen unvergesslichen Geschmack mit natürlicher Süße verleihen.*

- **Serviertemperatur:** 12 bis 18 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C



# Khvanchkara

## Halbsüßer Rotwein

- **Anbaugebiet:** Ratscha-Letschchumi (Khvanchkara)
- **Zusammensetzung:** 50% Aleksandreuli, 50% Mujuretuli
- **Alkohol:** 12,0 Vol. %
- **Zucker:** 30-50 g/l
- **Farbe:** helles Rubinrot
- **Aroma:** reiches Bouquet von Beeren
- **Gaumen:** auf Walderdbeere folgt eine weiche Mischung aus Trockenfrüchten, Granatapfel und einem Hauch von Karamell, wobei die lebendige Säure für Frische und Ausgewogenheit sorgt
- **Speiseempfehlungen:** Desserts, Walnusskuchen, vollmundige Weichkäse-Sorten

*Der liebliche „Khvanchkara“ ist ein Rotwein mit geschützter geografischer Herkunftsbezeichnung - ein angenehmer Tropfen für Liebhaber kräftiger, roter Süßweine. Süße, Alkohol und Frucht zeigen sich gut balanciert, so dass sich schnell ein angenehmes Mundgefühl einstellt.*

- **Serviertemperatur:** 12 bis 18 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Akhasheni

## Halbsüßer Rotwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien (Mukuzani)
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 12,0 Vol. %
- **Zucker:** 30-50 g/l
- **Farbe:** tiefrot
- **Aroma:** rote Früchte und Kirsche
- **Gaumen:** vollmundig, schwarz und fruchtig mit Noten von Zwetschke; endet mit einem runden, cremigen, süßen und gut ausgewogenen Nachgeschmack
- **Speiseempfehlungen:** Süßigkeiten, Desserts

*„Akhasheni“ wird aus handgelesenen Trauben der Saperavi-Sorte hergestellt. Dieser dunkelrote liebliche Rotwein wird direkt nach dem Abbeeren gepresst und geschwefelt, anschließend pasteurisiert und abgefüllt - dadurch erhält er seinen seidenweichen, harmonischen Geschmack.*

- **Serviertemperatur:** 12 bis 14 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C

# Mukuzani Trockener Rotwein



- **Anbaugebiet:** Kachetien (Mukuzani)
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 13,0 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** tiefrot
- **Aroma:** rote Früchte und Kirsche
- **Gaumen:** großzügige, reife, den Mund füllende Frucht mit Noten von Zwetschke, gefolgt von robusten Tanninen und langem Abgang
- **Speiseempfehlungen:** Gerichte mit gebratenem Rind- und Schweinefleisch, gereifter Käse

*„Mukuzani“ wird aus der Rebsorte Saperavi hergestellt. Dieser dunkelrote, trockene Wein, der in Eichenfässern reift, zeichnet sich durch das Aroma des reichen Straußes aus, das sowohl frische Nuancen von Brombeeren als auch wärmere Noten von dunklen Pflaumen und Kirschfrüchten hervorhebt, die besonders gut zu Vanille- und Eichentönen passen.*

- **Serviertemperatur:** 16 bis 18 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Tsinandali

## Trockener Weißwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien (Tsinandali)
- **Zusammensetzung:** 95% Rkatsiteli, 5% Mtsvane
- **Alkohol:** 13,0 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** leuchtendes Tiefgelb
- **Aroma:** Kräuternoten vermischt mit floralen und weißen Aromen
- **Gaumen:** vollmundig, elegant, komplex und rund, mit Banane und tropischen Früchten am Anfang, perfekt ausbalanciert durch frische Zitrusfrüchte im Abgang mit einigen Eichennoten
- **Speiseempfehlungen:** Salate, gegrilltes Gemüse, Fisch, Huhn mit Zitrusfrucht-Sauce

*„Tsinandali“ wird in der gleichnamigen Weinbauzone aus den Rebsorten Rkatsiteli und Mtsvane hergestellt. Die Farbe des Weins ist strohgelb. Am Gaumen hat er einen guten Körper, schmeckt elegant und harmonisch. Noten von Banane und tropischen Früchten dominieren das Aroma.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 12 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C

# Napareuli

## Trockener Rotwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien (Napareuli)
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 13,5 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** tiefrot
- **Aroma:** feines Bouquet von Erdbeeren und Gewürzen mit einem subtilen Hauch von Vanille
- **Gaumen:** geschmeidige und weiche Textur, mit viel Frucht, Lakritz-Noten, subtiler Eiche und nahtlosem Abgang mit süßen Tanninen
- **Speiseempfehlungen:** Gerichte mit gebratenem Rind- und Schweinefleisch

*„Napareuli“ gilt als eine der besten georgischen Weinlagen. Trockene Rotweine aus Saperavi-Trauben von dieser Zone dürfen den selben Namen tragen. Er reift 12 Monate in französischen Barriques, um sein volles Aroma und den reifen, fruchtigen Charakter zu entfalten.*

- **Serviertemperatur:** 16 bis 18 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Saperavi

## Trockener Rotwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 13,0 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** tiefes Dunkelrot
- **Aroma:** reife Kirsche und Beeren
- **Gaumen:** fleischige, saftige Brombeere und überreife Karneolkirsche mit einigen Noten von getrockneter Pflaume; runder Nachgeschmack, mit festem und reifem Tannin im Abgang
- **Speiseempfehlungen:** Roastbeef, Lamm, gegrilltes Steak

*„Saperavi“ wird aus der gleichnamigen Rebsorte hergestellt und präsentiert sich im Glas in einem festlich-dunklen, intensiven Rubinrot, das durch violette Reflexionen in Szene gesetzt wird. Der Wein hat vielfältige Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, sein Geschmack ist elegant und angenehm.*

- **Serviertemperatur:** 16 bis 18 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C

# TVISHI

## Halbsüßer Weißwein

- **Anbaugebiet:** Ratscha-Letschchumi (Tvishi)
- **Zusammensetzung:** 100% Tsolikauri
- **Alkohol:** 11,0 Vol. %
- **Zucker:** 30-45 g/l
- **Farbe:** hellgold mit grünlicher Reflektion
- **Aroma:** fruchtig und blumig
- **Gaumen:** herrlich frisch und würzig, mit Noten von Quitte und Birne; knackiger und sauberer Nachgeschmack mit erneut fruchtigen und blumigen Eindrücken
- **Speiseempfehlungen:** Hühner- oder Fischpasteten, schmackhafte Käsesorten

*Dieser ausgezeichnete Weißwein hat eine äußerst helle Farbe und wird aus der Tsolikauri-Rebsorte hergestellt, die ihm einen fruchtigen und harmonischen Geschmack verleiht. Er zeichnet sich vor allem durch feine Aromen von Honigmelone und Quitte aus.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 10 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Alazani-Valley Halbsüßer Weißwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 90% Rkatsiteli, 10% Mtsvane
- **Alkohol:** 12,0 Vol. %
- **Zucker:** 30-45 g/l
- **Farbe:** helles Strohgelb
- **Aroma:** Noten von weißen Früchten, Kräutern und rohen Haselnüssen
- **Gaumen:** die natürliche Süße gleicht den Säuregehalt perfekt aus, was zu einem großzügigen Abgang von Pfirsich und Nektarinen führt
- **Speiseempfehlungen:** Vorspeisen, süße Backwaren

*Dieser ausgezeichnete, liebliche Weißwein schimmert in einer hellen, strohgelben Farbe. Er zeichnet sich durch feine Aromen von Honigmelone, Quitte und rohen Haselnüssen aus, die ihm insgesamt einen fruchtigen und harmonischen Geschmack verleihen.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 10 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C



# Saperavi-Rosé

## Trockener Roséwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 12,5 Vol. %
- **Zucker:** 9-12 g/l
- **Farbe:** hellrosa
- **Aroma:** Mischung von Granatapfel und Himbeere
- **Gaumen:** knackiger und eleganter Geschmack, wobei sich die Aromenbündel in der Nase wiederholen; der mittlere Gaumen ist seidig und rund im Abgang mit lebhaften Rosenblättern und einem gut ausgewogenen Nachgeschmack
- **Speiseempfehlungen:** Fisch, Früchte, Salate

*Dieser trockene Roséwein wird aus Saperavi-Trauben aus Kondoli, einem kleinen Dorf in der Nähe von Telavi, in Ostgeorgien erzeugt. Die 12-stündige Maischegärung löst die Farbstoffe aus den Traubenschalen, die ihm seine wunderbar verführerische Farbe verleiht.*

- **Serviertemperatur:** 10 bis 12 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





## Alazani-Valley Halbsüßer Roséwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 12,5 Vol. %
- **Zucker:** 30-45 g/l
- **Farbe:** hellrosa
- **Aroma:** Granatapfel und Berberitze kombiniert mit Pfirsich und Himbeere
- **Gaumen:** leicht süßlich, frisch und delikat, mit Einflüssen von roten Früchten, Wassermelone und rotem Kirschkompott; das mittlere Aroma ist weich und köstlich, gut ausgeglichen durch saftige Säure und natürliche Süße
- **Speiseempfehlungen:** Wurstwaren, Fisch, Barbecues

*Die Saperavi-Trauben für diesen Wein werden beim idealen Reifegrad von Hand gelesen und weiterverarbeitet. Bei Erreichen der optimalen Süße und Säure wird die Fermentation durch Kühlung gestoppt. Der perfekte Farbton entsteht, wenn die Maische in der richtigen Dauer mit dem Traubensaft vereint war. Durch sein fruchtiges Aroma auch ideal geeignet für sommerliche Picknicks.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 10 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C

# Alazani-Valley

## Halbsüßer Rotwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 13,0 Vol. %
- **Zucker:** 30-45 g/l
- **Farbe:** dunkelrot mit violetten Reflexen
- **Aroma:** schwarze Johannisbeere, Brombeere und Kirsche
- **Gaumen:** vollmundig, frisch und fruchtig, in der Nase folgen sortentypische Noten, die durch den komplexen und süßen Abgang perfekt ausbalanciert werden
- **Speiseempfehlungen:** als Aperitif, süße Desserts, Kuchen, würziger Weichkäse

*Entstanden aus den Trauben der Saperavi-Rebe hat dieser Wein eine tiefdunkelrote Farbe und einen vollen, samtigen Geschmack. Die Tannine harmonisieren mit der Fruchtsüße des Rotweins bei einem Bouquet von roten Beeren und Holunderblüten.*

- **Serviertemperatur:** 12 bis 16 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Mtsvane

## Trockener Weißwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Mtsvane
- **Alkohol:** 13,5 Vol. %
- **Zucker:** 0-8 g/l
- **Farbe:** blasses Gold mit grünlichen Reflexen
- **Aroma:** intensiv blumige und einladende Nase mit Anklängen von Grapefruit und Zitrone
- **Gaumen:** voll und gewichtig im Geschmack mit Noten von tropischen Früchten; grüner Apfel bleibt im knackigen und pikanten Abgang mit frischer, köstlicher Säure
- **Speiseempfehlungen:** Fisch- und Geflügelgerichte

*“Mtsvane” bedeutet grün und bezeichnet eine der bekanntesten Rebsorten Georgiens. Dieser Wein eröffnet Weingenießern nicht nur neue und spannende Aromen, sondern gilt als sehr ausbalanciert, was Säure, Süße, Tannine und Alkoholgehalt betrifft.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 10 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C

# Kakheti

## Trockener Weißwein

- **Anbaugebiet:** Ratscha-Letschchumi
- **Zusammensetzung:** 100% Rkatsiteli
- **Alkohol:** 13,0 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** helles Strohgelb
- **Aroma:** tänzerisches, fruchtiges Bouquet mit dominierendem Apfel und Melone
- **Gaumen:** vollmundig, mit viel Trockenfrüchten und leichter Adstringenz; anhaltender und würziger Nachgeschmack, unterstützt von festen und reifen Tanninen
- **Speiseempfehlungen:** gedünstete Forelle, Huhn, Pute, Gemüsesalate

*Die Rkatsiteli gehört zu den ältesten Rebsorten der Welt. Die Trauben werden bei optimaler Reife von Hand gelesen. Aus dem Traubenmost entsteht im Edelstahltank ein köstlicher Weißwein.*

- **Serviertemperatur:** 10 bis 12 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Pirosmani

## Halbtrockener Rotwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 12,0 Vol. %
- **Zucker:** 9-12 g/l
- **Farbe:** dunkelrot
- **Aroma:** reife Kirsche
- **Gaumen:** jung und vollmundig, mit intensiver süßer Frucht, weich und doch würzig mit ausgewogenem Nachklang von Brombeeren
- **Speiseempfehlungen:** Süßigkeiten, Früchte, Desserts

*Die Trauben für diesen Rotwein werden bei optimaler Reife handgelesen. Die alkoholische Vergärung auf der Maische erfolgt durch natürlich auf den Traubenhäuten vorkommende Hefekulturen. Wenn der Wein die optimale Restsüße erreicht hat, wird die Vergärung durch Abkühlung gestoppt, um die natürliche Süße und Frische für den späteren Genuss zu bewahren.*

- **Serviertemperatur:** 14 bis 16 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C

# Rkatsiteli

## Trockener Weißwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Rkatsiteli
- **Alkohol:** 13,5 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** helles Strohgelb
- **Aroma:** Pfirsich und Aprikose mit einigen blumigen Noten
- **Gaumen:** leicht und knackig, wiederholt er fast das Versprechen des Bouquets und liefert Aromen von gelben Früchten, die von einer lebendigen Säure und einem frischen Abgang unterstützt werden
- **Speiseempfehlungen:** als Aperitif, gegrillter Fisch, Salate

*Die wörtliche Übersetzung des Wortes „Rkatsiteli“ lautet „Rotes Horn“ oder „Rothorn“. Sie ist die in Georgien am häufigsten angebaute weiße Rebsorte und besitzt eine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen die Reblaus. Ihr Geschmack ist angenehm und harmonisch fruchtig.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 10 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Pirosmani

## Halbtrockener Roséwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Saperavi
- **Alkohol:** 12,5 Vol. %
- **Zucker:** 18 g/l
- **Farbe:** hellrosa
- **Aroma:** Granatapfel und Erdbeere in Kombination mit Pfirsich und Himbeere
- **Gaumen:** im weichen und milden Geschmack überwiegen rote Beeren und Kirschen mit einem Hauch von Rosenblüten; der Abgang ist lebhaft und frisch, gut ausgewogen mit leichter Süße und Säure
- **Speiseempfehlungen:** Wurstwaren, Fisch, Barbecues

*Dieser Roséwein erhält seine wunderbare Farbe durch eine zwölfstündige Maischegärung von Saperavi-Trauben, die die Farbstoffe aus den Traubenschalen optimal zur Geltung bringt. Sein Geschmack ist fruchtig, frisch und samtig, gleichzeitig elegant - ideal für sommerliche Picknicks!*

- **Serviertemperatur:** 12 bis 16 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C



# Pirosmani

## Halbtrockener Weißwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Rkatsiteli
- **Alkohol:** 13,0 Vol. %
- **Zucker:** 5-7 g/l
- **Farbe:** helles Strohgelb
- **Aroma:** reiches Bouquet an reifen, weißen Früchten mit Birnen- und Melonenaromen
- **Gaumen:** mittelkräftig, gut ausgewogen; Säure und Süße sind stark miteinander gepaart
- **Speiseempfehlungen:** Desserts, fruchtiger Weichkäse

*Dieser Weißwein entsteht aus der Rkatsiteli-Rebsorte und hat ein stark entwickeltes Sortenbouquet, eine hohe Extraktionskapazität und einen harmonisch angenehmen Geschmack. Er ist nach dem berühmten georgischen Maler Nikolos Pirosmashvili benannt.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 14 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C





# Kisi

## Trockener Weißwein

- **Anbaugebiet:** Kachetien
- **Zusammensetzung:** 100% Kisi
- **Alkohol:** 13,5 Vol. %
- **Zucker:** 0-4 g/l
- **Farbe:** helles Gold mit grünlichem Schimmer
- **Aroma:** frische, blättrige Blüten treffen auf Ananas, reife Pflaume, Apfel, Birne, Pfirsich sowie einem Hauch Pfefferminze
- **Gaumen:** ein schöner sauberer Angriff, mit blumigen und weißen Pfirsicharomen; cremige Schichten von Mango, Pfirsich und Ananas, die in einem eleganten und rassigen Abgang verweilen
- **Speiseempfehlungen:** Pilze, Fisch, Käse

*Die Kisi-Traube ist sehr klimaempfindlich und aufwendig auszubauen, weshalb es nur noch wenig Rebfläche dieser sehr alten, traditionellen Traube gibt. Der Wein ist von goldener Farbe mit grünem Schimmer und überzeugt mit einem feinen Geschmack.*

- **Serviertemperatur:** 10 bis 12 °C
- **Lagertemperatur:** 12 bis 18 °C

# Rtvelisi 3 Sterne Georgischer Brandy

- **Lagerung zur Reife:** im Eichenfass
- **Alkohol:** 40 Vol. %
- **Farbe:** glänzender Bernstein
- **Aroma:** scharfes Eichenaroma, mit harmonischen Noten von Obst und Feldblumen, angenehm und vergnügt

*Dieser 3 Jahre gereifte, helle und strohgelbe Branntwein glänzt mit ausgeprägten Eichenholzaromen, reichen Frucht- und Gewürznoten sowie einem angenehm frischen Geschmack mit weicher Textur.*



# Rtvelisi 5 Sterne Georgischer Brandy



- **Lagerung zur Reife:** im Eichenfass
- **Alkohol:** 40 Vol. %
- **Farbe:** dunkler Bernstein
- **Aroma:** geröstete Mandeln, intensiver Geschmack mit leichten Traubennoten und angenehmen Aromen von Obst und Eichen

*Dieser 5 Jahre gereifte Branntwein hat einen dunklen Strohalm-Geschmack mit einem kräftigen Aroma von gerösteten Mandeln, unterstützt von Noten, die an frische Trauben erinnern.*

# Rtvelisi V.S. Georgischer Brandy

- **Lagerung zur Reife:** im Eichenfass
- **Alkohol:** 40 Vol. %
- **Farbe:** heller Bernstein
- **Aroma:** variantenreich, sanfter Geschmack von Feldblumen und ausgetrocknetem Obst

*Dieser harmonisch gewürzte Brand „Very Special“ ist eine köstliche Mischung aus verschiedenen Spirituosen, von denen die älteste über 10 Jahre alt ist. Trauben aus verschiedenen Weinbaugebieten Georgiens verleihen ihm einen hellen bernsteinfarbenen Anstrich sowie komplexe Aromen von Wildblumen und Trockenfrüchten, als auch eine beeindruckende Intensität und Präzision mit einem anhaltenden, sinnlichen Abgang, der am Gaumen ein samtiges Gefühl hinterlässt.*



# Rtvelisi V.S.O.P. Georgischer Brandy



- **Lagerung zur Reife:** im Eichenfass
- **Alkohol:** 40 Vol. %
- **Farbe:** dunkler Bernstein
- **Aroma:** Noten von ausgetrocknetem Obst, schwarzen Pflaumen, Zimt, Vanille und anderen süßen Gewürzen

*Die Harmonie des „Very Superior Old Pale“ besteht aus einem natürlichen Gleichgewicht von Härte und Weiche. Seine Mischung aus georgischen Trauben gewonnenen Premium-Spirituosen, von denen die älteste über 12 Jahre alt ist, verleiht ihm eine vielschichtige Textur mit einer leuchtend bernsteinfarbenen Tönung. Die lange Reifezeit im Eichenfass sorgt für komplexe Aromen und einen perfekt ausgewogenen, intensiven Branntwein höchster Güte.*

# Rtvelisi X.O. Georgischer Brandy

- **Lagerung zur Reife:** im Eichenfass
- **Alkohol:** 40 Vol. %
- **Farbe:** dunkler Bernstein mit leicht goldenen Reflexen
- **Aroma:** intensive Noten von Vanille, Schokolade, außergewöhnliche Aromas von Mandeln und Leder

*Der „Extra Old“ ist eine wahre Delikatesse. Innerhalb der Mischung von 15 verschiedenen Branntweinen, die in Eichenfässern reifen, ist der älteste über 30 Jahre alt! Die besondere Mixtur sorgt für eine dunkle Bernsteinfarbe und ein feines, harmonisches Bouquet mit einem weichen und sanften Geschmack, der seinesgleichen sucht.*





# Tschatscha

- **Alkohol:** 45 Vol. %
- **Farbe:** klar
- **Aroma:** ausgeprägt und mit angenehm weichen Geschmack

*Ein nach traditionellem, georgischen Verfahren destillierter Traubenschnaps, verwandt mit dem französischen Marc und italienischem Grappa.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 12 °C



# Tschatscha vom Fass

- **Lagerung zur Reife:** im Eichenfass
- **Alkohol:** 45 Vol. %
- **Farbe:** hellgold
- **Aroma:** weich und ausgewogen, mit einem Hauch von Vanille- und Eichenaromen

*Hergestellt nach einem uralten, traditionellen Verfahren altert dieser Tschatscha für mindestens 6 Monate in Eichenfässern. Die Barrique-Reifung verleiht dem leichten und harmonischen Geschmack noch mehr Volumen.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 12 °C





# Tschatscha Premium

- **Alkohol:** 45 Vol. %
- **Farbe:** klar
- **Aroma:** ausgeprägt und mit angenehm weichen Geschmack

*Ein nach traditionellem, georgischen Verfahren destillierter Traubenschnaps in besonders hoher Qualität mit deutlichem Aroma und eigenem Charakter.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 12 °C

# Tschatscha Premium vom Fass

- **Lagerung zur Reife:** im Eichenfass
- **Alkohol:** 45 Vol. %
- **Farbe:** hellgold
- **Aroma:** weich und ausgewogen, mit einem Hauch von Vanille- und Eichenaromen

*Hergestellt nach einem uralten, traditionellen Verfahren altert dieser Premium-Tschatscha für mindestens 6 Monate in Eichenfässern.*

*Die Barrique-Reifung verleiht dem ohnehin unvergesslich sanften und harmonisierten Geschmack noch mehr Volumen.*

- **Serviertemperatur:** 8 bis 12 °C



Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

## KONTAKT

Fragen? Bestellungen? Anregungen?  
Für jedes Ihrer Anliegen sind wir gerne erreichbar.



Ingenuin-Fischler-Straße 13  
6020 Innsbruck, Österreich



office@weinshoptirol.com  
www.weinshoptirol.com



+43 676 5549195  
+43 676 3724795

