

# RIZLING

U našim krajevima postoje dve vrste Rizlinga: Italijanski i Rajnski. Rizling je bistro vino, kompleksnog mirisa, umerene postojanosti, voćne i suve arome. Rizling može da prija uz veliki broj jela. Italijanski rizling idealan je za ljubitelje špricera.

*Rizling italijanski* - ovog grožđa ima najviše u fruškogorskim vinogradima. Rizling italijanski ili kako ga još domaćini nazivaju "talijanski rizling" je najčešće suvo vino, retko kao polusuvo ili poluslatko vino.

Rizling je zelenkasto-žućkaste boje, čistog vinskog mirisa i harmoničnog, ljupkog i svežeg ukusa sa karakterističnom gorčinom. U proseku sadrži 12,5 odsto alkohola i 5,9 g/l ukupnih kiselina.

Idealna temperatura: 11C

Naglasak: Prženo meso, paprikaši, rečna riba.

Ostala jela:

- Supe od mesa (teleća čorba) Kuvana govedina
- Kuvana i dinstana riba Pastrmka (Rajnski rizling)
- Dimljena riba Pečena riba na žaru
- Oslić Teletina
- Junetina Svinjetina
- Barena govedina (Rizling rajnski)
- Piletina Domaće kobasice, viršle
- Guska i ćuretina
- Fazan (Rajnski rizling)
- Orijentalna jela sa pirinčem Pite sa mesom
- Jela od ili sa spanaćem Odlično se slaže sa začinom - bosiljak
- Palačinke sa sirom (Rajnski rizling)
- Voćne salate (Rajnski rizling)
- Kolači sa ribizlom, kupinom, borovnicom (Rajnski rizling)
- Slatkiši sa ukusom cimeta (Rajnski rizling)
-