



CHARTA CERCLE RUSTER AUSBRUCH

Die Mitgliedsbetriebe des Cercle Ruster Ausbruch in der Freistadt Rust verpflichten sich, die jahrhundertelange Tradition des Ruster Ausbruch nach bestem Wissen und Gewissen fortzusetzen.

Ruster Ausbruch stellt die höchste Qualitätsstufe dar, die von den Winzern des Cercle Ruster Ausbruch jedes Jahr angestrebt wird.

Ruster Ausbruch wird aus botrytisbefallenen, auf natürliche Weise am Stock geschrumpften Beeren durch selektive Handlese gewonnen.

Die Anordnung und Beschaffenheit der Ruster Böden im Zusammenspiel mit den kleinklimatischen Einflüssen des Neusiedlersees ermöglichen die Gewinnung dieser Weinelixiere.

Die Mitgliedsbetriebe fördern und bevorzugen lokale, spätreifende Weißweinsorten. Bei der Ernte ist ein Mindestmostgewicht von 30 °KMW für den Ruster Ausbruch verpflichtend.

Für die Produktion des Ruster Ausbruch dürfen ausschließlich Trauben, die in Rust und unmittelbar angrenzenden Weingärten gewachsen sind, verarbeitet werden. Die Vinifikation und Schulung erfolgt in den Weingütern mit Betriebssitz in Rust.

Ruster Ausbruch war über Jahrhunderte wegen seiner „Feurigkeit“ begehrt. Der Cercle versteht darunter einen finessenreichen, nicht zu üppigen Botrytissüßwein, der durch überschwängliche Frucht, einer dezenten Botrytisnote, pikantem Süße-Säure-Spiel und einem angestrebten Alkoholgehalt von 12 Vol% charakterisiert wird.

Ruster Ausbruch darf erst nach einer strengen Qualitätsprüfung im Rahmen einer Blindverkostung mit dem Aufkleber „Cercle Ruster Ausbruch“ ausgestattet und auf den Markt gebracht werden. Dieses Gütesiegel ist somit Garantie für höchste Ruster Ausbruchqualitäten.

Jeder Ruster Ausbruch ist ein Unikat. Die Winzer formen durch gefühlvolle Weingartenarbeit und gewissenhafte Produktionsschritte im Keller den Charakter und Stil ihres Weines.

Ziel der Mitgliedsbetriebe des Cercle Ruster Ausbruch ist es, den weltweiten Ruf dieses einzigartigen, edelsüßen Herkunftsweines weiterhin hochzuhalten und auszubauen.

Rust im Dezember 2005