

»Tinaha Orange« Verdil, Malvasia & Moscatel (Amphore)

Bodega Tinaha

Ein auf der Maische in der Amphore vergorener, sehr attraktiv in Szene gesetzter »Orangewein« aus der autochthonen Rebsorte Verdil und den typisch mediterranen Aromasorten Malvasia und Moscatel. Über 40 Jahre alte Buschreben auf kalkigen Böden, die seit jeher nicht bewässert werden und bis heute nie von »Pflanzenschutzmitteln« malträtiert wurden. Die Erträge sind niedrig, die Beeren klein, die Schalen dick - ideale Voraussetzungen für Orangewein. Die Beeren lutscht Naturwein-Winzer Boris Lorenzo während der spontanen Gärung in den Amphoren (Tinahas) über 10 Tage Schalenkontakt langsam aus. Dabei nimmt der Wein seine wunderschöne goldgelb-orange Färbung an, die er aus den Beerenschalen extrahiert. Über 4 Monate reift der Wein in den Amphoren auf der Hefe und entwickelt dabei seinen ätherisch erdigen Amphoren-Duft, raffiniert ergänzt um Noten von Orangenschalen, Stein- und Zitrusfrüchten und floral südländischen Blütendüften. Im Mund die typisch herbe Gerbstoffpräsenz des Orangeweines, unterlegt von frischer, aber mild agierender Säure und einer geschmacklich vielfältigen Komplexität, die den Wein unbedingt zu proteinhaltiger Fisch- und Fleischküche empfiehlt, zu deftig fetten Gerichten, aber auch zu aromatisch kraftvoller Veggieküche. Vor dem servieren vorsichtig aufschütteln, damit die Hefe in Lösung geht, wichtig für das sahnig-cremige Mundgefühl.

Alkohol: 11,8% Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 5 mg/l freie SO2 | keine Schönung | keine Zusatzstoffe | keine Filtration | Naturwein | naturtrüb | kühl servieren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
SMO24111

K&U
www.weinhalle.de