»Naturaleza Salvaje« Orange

Azul y Garanza

Orange-Wine. Weißwein, der auf den Schalen seiner Beeren vergor. Zehn Tage lang lutschte der gärende Most hier die von Stiel und Stängeln befreiten Beeren in einer großen Ton-Amphore aus. Dabei werden aus den Schalen der Garnacha Blanca-Beeren die auf der Zunge deutlich spürbaren Gerbstoffe gelöst. Weißwein mit Gerbstoff. Weil der Schalenkontakt den Wein dabei dunkler färbt als üblich, nennt man solche Weißweine »Orange-Weine«. Weil der Wein nicht filtriert wird, ist er leicht trüb. Und weil die Schalen natürliche Antioxidantien enthalten, muß der Wein nicht geschwefelt werden.Im Mund zunächst ungewohnt, aber auch sehr attraktiv. Herbe Gerbstoffe belegen Mund und Zunge. Der Duft erinnert neben der steinigen Würze der Rebsorte an Apfelschalen, Cidre oder Apfelmost. Ungewohnte Weißweinerfahrung, an die man sich erst gewöhnen muß. Doch das geht schnell, vor allem, wenn man den Wein zu entsprechender Küche kombiniert: Zu nackig purem Fleisch oder Fisch ohne Süße, zu Sushi, Sashimi und Räucherfisch. Zu allen eiweißreichen Gerichten läuft dieser Orange Wine zu absoluter Hochform auf. Einfach ausprobieren! Da gleiten dann die Gerbstoffe wie selbstverständlich über die Zunge und man beginnt den besonderen Reiz dieses Weißweines zu verstehen. Biowinzerin María Barrena Belzunegui liefert ein Weißwein-Erlebnis, das zu den erfolgreichsten in unserem Programm gehört. Wer hätte das gedacht!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 28 mg Gesamt-SO2 | Ungeschönt | Unfiltriert | auf der Beerenschale in der großen Ton-Amphore vergoren | Natur- & Orange-Wein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.35

0,75l
SNO25100

K&U
www.weinhalle.de