



»Naturaleza Salvaje« Orange

Azul y Garanza

Orange-Wine. Weißwein, der auf den Schalen seiner Beeren mazerierte. Zehn Tage lang lutschte der gärende Most hier die von Stiel und Stängeln befreiten Beeren in einer großen Ton-Amphore aus, um aus den Schalen der Garnacha Blanca-Beeren die auf der Zunge deutlich spürbaren Gerbstoffe zu extrahieren. Weißwein mit Gerbstoff. Weil der Schalenkontakt den Wein dabei »orange« färbt, nennt man solche Weißweine »Orange-Weine« und weil der Wein nicht filtriert ist, ist er leicht trüb. Weil die Schalen natürliche Antioxidantien enthalten, muß der Wein nicht geschwefelt werden. Naturwein also, den seine natürlich vorhandenen 28 mg Gesamt-SO₂ zusammen mit den phenolischen Komponenten (also den Gerbstoffen) auf natürliche Weise lange frisch halten und ausgezeichnet über Jahre entwickeln lassen. Im Mund verstörend und ungewohnt. Matt wirkende, herbe Gerbstoffe irritieren die Zunge. Der Duft erinnert neben der steinigten Würze der Rebsorte an Apfelschalen und frisches Bier, an Cidre oder Apfelmost. Ungewohnte Weißweinerfahrung, an die man sich erst gewöhnen muß. Doch das geht erstaunlich 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 Orange Wine zu Hochform auf. Da gleiten seine Gerbstoffe wie selbstverständlich über die Zunge und man beginnt den besonderen Reiz dieser auf der Maische vergorenen Weißweine zu verstehen - und zu schätzen. Biowinzerin María Barrena Belzunegui liefert hier ein Weißwein-Erlebnis, das Lust macht auf mehr - was heftige Nachfrage bestätigt. Wer hätte das gedacht!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
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: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
SNO22100



www.weinhalle.de