



2018

## »Naturaleza Salvaje« Orange

Azul y Garanza

Orange-Wine. Weißwein, der ungewöhnliche lange auf den Schalen seiner Beeren mazerieren konnte. Fünf Tage lang standen hier die von Stiel und Stengel befreiten Beeren auf dem gärenden Most, um Gerbstoffe und Phenole aus den dicken Schalen der Garnacha Blanca-Beeren zu extrahieren. Weißwein mit Gerbstoff also. Der färbt den Wein dunkelgelb und weil er nicht filtriert wurde, ist er irritierend naturtrüb. Deshalb »Orange«. Weil er sämtliche natürliche Antioxidantien der Beerenschale enthält, muß er nicht zusätzlich geschwefelt werden. Schlanke 28 mg Gesamt-Schwefel halten den Wein, zusammen mit erfreulich niedrigem Alkohol und den präsenten Gerbstoffen, nachhaltig frisch und vermutlich auch lange am Leben.

Im Mund absolut ungewohnt. Geballte Ladungen irritierend matt wirkender Gerbstoffe ergießen sich auf die Zunge. Der faszinierend expressive Duft erinnert an Apfelschalen und frisches Bier, an Cidre oder Apfelmost. Typisch für auf den Beerenschalen vergorenen Weißwein, der kaum bzw. nicht geschwefelt wurde. Völlig neue Weißweinerfahrung. Spannend. Muß man mögen, bzw. sich erst daran gewöhnen. Am besten also die Reset-Taste drücken, Neustart in Sachen Weißwein wagen, und schon beginnt man, sich dem »orangenen Wein« zu nähern. Zu nackig puren Fischgerichten ohne Süße, zu Sushi, Sashimi und rohem Frischfisch, läuft er zu Hochform auf. Da gleiten seine Gerbstoffe plötzlich ganz von alleine über die Zunge, setzen eine ganze Dimension an Informationen zusätzlich frei. Toll, was María Barrena Belzunegui, zuständig für Keller und Weinbereitung, und ihr Freund Dani Sánchez Nogué, verantwortlich für die Weinberge, hier auf Flasche gebracht haben. Ein Weißwein-Abenteuer, das spätestens nach der ersten Flasche Lust auf die nächste macht. Wer hätte das gedacht!

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023

Restzucker: 0,3 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Nur 28 mg Gesamt-SO<sub>2</sub>,  
maischevergorener Orange-Wine

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.3

0,75l

**15,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SNO18100



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)