



2016

Orange Muscat »Essensia«

Andrew Quady

Wir modernen Menschen scheinen durch die vermeintliche Vielfalt, die uns eine globale Industrie suggeriert, zunehmend überfordert, wir suchen deshalb das Einfache, Verständliche. Statt uns den komplexen Fragen zu stellen, suchen wir einfache Antworten - und landen im Wein z. B. bei Lugana oder Pinot Grigio. Um unser Denken und unsere Sinne wieder agil zu machen, den Horizont zu öffnen, aufzumachen für Neues, Fremdes, Vergessenes widmen wir uns alten unbekanntem Rebsorten. Es geht dabei um Vielfalt, die uns fremd ist und die deshalb unsere Toleranz braucht, Nachdenken, selbstkritische Reflektion über uns und unsere Gewohnheiten, weit über Essen und Trinken hinaus.

Vor der Reblauskatastrophe Ende des 19. Jahrhunderts gab es in Europa über 400 verschiedene Varietäten der Rebsorte Muskateller! Vermutlich fristen noch heute viele Rebstöcke dieser ältesten noch existierenden Rebsorte der Menschheit ein trauriges Dasein in irgendwelchen Weingärten in Europa und Übersee, unerkant, vergessen, übersehen.

Orangenblütenmuskateller. Einst beliebt in der Pfalz, dann ausgerottet durch die Reblaus. Ausgerechnet in einem Weingarten im kalifornischen Central Valley standen noch ein paar Stöcke. Die entdeckte mehr oder weniger durch Zufall Andrew Quady, der die Chance erkannte, die sich ihm bot. Er vermehrte die Rebsorte und pflanzte sie an. Sie brachte ihm nicht nur weltweite Anerkennung, sondern sorgt seitdem für seinen Lebensunterhalt.

Andrew Quadys süße »Essensia« ist ein höchst originelles Unikat. Die vergessene Rebsorte liefert einen goldfarbenen, weichen und angenehmen süßen Wein, der die komplexen Aromen hochwertiger Bitterschokolade und entsprechender Schokoladendesserts so wie kaum ein anderer Wein grandios zur Geltung bringt. Sein exotischer Charakter läßt ihn frisch und belebend nach kandierten Orangenschalen und expressiv ätherisch nach blühenden Orangenbäumen duften. Dieser Wein riecht so ätherisch wie er schmeckt. Dazu erntet Andrew Quady die Trauben extrem reif. Dann hängt er sie zur Extraktion durch Verdunstung in Kühlkammern. Nach dem Abpressen vergärt er den Most, dessen Gärung er aber durch geringfügige Alkoholzugabe (wie bei Portwein oder Banyuls) bei dem Zuckergehalt stoppt, bei dem ihm die Balance von Süße, Säure und Mundgefühl optimal erscheint. So kann er den Wein im Eindruck der Süße je nach Jahrgang buchstäblich »einstellen«, ohne Chemie und ohne physikalische Eingriffe. Es entsteht ein in Charakter, Duft und Geschmacksintensität einmaliger und höchst origineller Süßwein, den wir nicht umsonst seit über 20 Jahren importieren.

Alkohol: 15 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021

Restzucker: 125 g/l

Anbau: Konventionell

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Süß durch Cryoextraktion

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchtheife

Verschlussart: Diam | Kunstkork

ManuVin®: Nein

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Nein

0,375l

12,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL97701



www.weinhalle.de