

2021
ORANGE - NAKED
trocken
ORANGE

ARTIKELNUMMER: 230-2021



KURZBESCHREIBUNG

2021 ORANGE-NAKED trocken - Verschmelzung von purer Leidenschaft mit echter Handwerkskunst!

Lässt die Herzen der ORANGE- und NATURWEINFREUNDE höher schlagen! Weingenuss lässt sich auf extravaganterem Niveau! Intensiver Körper, gepaart mit kräftigem Tannin und balancierender Hefe - ein überwältigendes Geschmackserlebnis! Wer sich diesem Wein mit Zeit und allen Sinnen zuwendet, wird spannende Genussmomente voller großartiger überraschender Geschmackseindrücke erleben: intensiv duftende Rosen am knochigen Birnbaum. Passt perfekt zu scharfwürzigen asiatischen Gerichten, aber auch zu feinem Gemüse. Für den Rebellen und Natural-Freak in uns!

Achtung: Flasche vor Öffnen umdrehen, um die Hefe in Schwebelage zu bringen!

DIE LAGE

Die Trauben wachsen auf dem Binger Rochusberg in unseren besten Parzellen. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzriegel, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben wurden von Hand geerntet und entrappt (also die Beeren vom Stielgerüst getrennt) und über 14 Tage vergoren (klassische Maischegärung). Nach der Pressung wurde der Wein teils in Barrique, teils in Edelstahl gefüllt, wo er 6 Monate mit regelmäßiger Bâtonnage auf der Vollhefe reifte. Der Wein wurde hefetrüb Ende August abgefüllt.

FACTS

REBSORTE: Silvaner, Gewürztraminer, Pinot blanc, MG & hefetrüb

LAGE: Rheinischer Landwein

BODEN: Quarzit, mit Schiefereinlagerung

ALK: 11,5% vol.

RZ: 0,2 g/l

SRE: 4,9 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 10-12°C

GEBINDE: 750ml