



## Orange A23

### Weißburgunder, Riesling

\_\_\_\_\_ Jahrgangscuveé \_\_\_\_\_

trocken

*Rebsorte:* Weißburgunder (70%) und Riesling (30%)

*Weinlage:* Landwein, geheim!

*Anbau:* Handlese, Rieslinganlage alte Reben nach Lenz-Moser-Erziehung, Weißburgunder halbiert auf 80kg/ar

*Ausbau:* Maischegärung 30 Tage und Lagerung über 2 Jahre im Edelstahl (Weißburgunder) und Maischegärung mit Lagerung auf 50% Maische für 6 Monate (Riesling)

*Alkohol:* 14,0 % Vol

*Restzucker:* 2,1 g/l

*Säure:* 4,7 g/l

*Wein enthält Sulfite*

Maischevergorener Riesling und Weißburgunder. Die Maischegärung gibt dem Wein eine komplexe Aromenstruktur. In der Nase ätherische Noten und karamellierte Früchte. Der Weißburgunder gibt Vollmundigkeit und der Riesling die Frische. Birne, Apfel und diverse Gewürze sind zu finden, die Spur Tannin und Gerbstoff rundet den Orangewein ab. Oder auch nicht!?

Falstaff 2021: 91 Punkte

*Artikelnummer:* 99919

