

GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2019

MINIMALIST

Der zweite Jahrgang unseres Minimalist ist ein maischevergorener Weisswein aus Silvaner, Bacchus und Traminer. Letzterer prägt das Aroma der Cuvée entscheidend, ohne sie zu dominieren. Stilistisch orientieren sich Orange Weine an der Urform der Weinbereitung, welche in Georgien seit über 7000 Jahren praktiziert wird und welche ohne Filtration und mit minimaler Schwefelgabe sehr bekömmliche Weine hervorbringt. Sensorisch bietet dieser Wein ein völlig neues Geschmackserlebnis, welches sich vor allem in der Kombination mit modernen Küche bewährt.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 11,8% Vol.

Restsüße: 0,0g/l

Säure: 4,7g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 5 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

14° bis 16° Celsius

WEINLESE

30.9.2019

VINIFIKATION

Die handgelesenen Trauben wurden entrappt und für 10 Tage mitsamt der Schale vergoren. Nach dem Pressen der Trauben, wurde der Wein in einen Edelstahltank gelegt, wo er für über zwei Jahre auf der Vollhefe reifen durfte. Vor der Füllung bekam unser Minimalist eine minimale Schwefelgabe von ca. 20mg/L.

SENSORIK

Weisser Tee, Hagebutte, Oltte, Tabak

BEWERTUNGEN

