



Orange Wine „X“

Kurzbeschreibung	Ein Orange Wine mit unglaublicher Dichte und Fülle. Nur speziell selektierte Trauben wurden zur Herstellung für diesen Wein verwendet. Die beeindruckende Farbe erhält der Wein durch eine mehrwöchige Maischegärung. Nach der Maischegärung wurde der Wein im Barriquefass gelagert und ohne Filtration auf die Flasche gefüllt. Ein Wein mit einer unglaublichen Individualität und einem eigenwilligen Charakter. Entweder liebe ihn oder lasse es.
Trinktemperatur	18°C-20°C
Jahrgang	2014
Boden	Kalkmergel
Rebsorte	Chardonnay
Lese	Ende Oktober
Ausbau	Traubenhalbierung, selektive Vorlese, Fermentation und anschließende Mazzeration der Maische für 2 Monate, offene Büttengärung, Spontangärung, sanftes Abpressen im Januar 2015, Einlagerung in Barriquefässer, spontane malolaktische Fermentation, Reife auf der Vollhefe über 2 Jahre, Abfüllung ohne Filtration Ende 2016.
Alkohol	14,0% Vol.
Säure	6,1 g/l
Restzucker	0,3 g/l