

WEIN WEINGUT

Blume Orange Einzelfassfüllung 2016

Weszeli

Jahrgang	2016
Trauben	Piwi Reben, Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller
Herkunft	Langenlois, Kamptal, Österreich
Bewirtschaftung	biodynamisch
Mazeration	4 Wochen
Gärung	spontan
Filtration	nein
Ausbau	5 Jahre ohne Schwefel im kleinen Eichenfass
Weinstil	Orangewein

WEIN

Süßwürzige Nase mit Bratapfelkompott, getrockneter Aprikose, gereifter Sbrinz und Tabakkiste. Strukturierter Körper, getragen von Säure in Kompo mit Tannin. Recht komplex, mit Honigwabe als Kirsche auf der Gaumentorte.

Orangenwein? Nein, ein Orange Wine hat nichts mit Orangen Früchten zu tun; es geht lediglich um die Farbe des Weins, die orange oder bernsteinfarben ist. Hergestellt wird der Wein aus weißen Trauben, die wie bei der Rotweinherstellung mit der Maische vergoren werden, im Gegensatz zum Weißwein, bei dem nur der Saft vergoren wird. Und was ist eine Maischegärung? Als Maische bezeichnet man das Gemisch aus Saft, den Traubenschalen und manchmal auch den Traubenstielen. Alles wird für einige Tage/Wochen/Monate stehen gelassen (mazeriert) und vergoren. Durch den Kontakt des Safts mit der Beerenhaut und den Kernen erhält der Wein seine Färbung und Gerbstoffe (Tannine) – je länger, desto intensiver. Nach der Maischegärung wird der Wein in Holzfässer, Betontanks, Stahltanks oder Amphoren gefüllt, um dort zu reifen.

Orange Weine sind körperreicher als Weißweine, enthalten Tannine und ihnen fehlen die typischen klaren Rebsorten-Aromen. Stattdessen überwiegen bei Orange Weinen erdige, würzige und gerbstoffige Noten

WEINGUT

Davis übernahm das Traditionswingut Sumerer im Jahr 2011. Die Voraussetzungen waren optimal: viele verschiedene Toplagen, alte Rebstöcke und eine sehr gute Infrastruktur. Langenlois grenzt direkt an die Wachau und profitiert von den kargen Urgesteinsböden, die Riesling und Veltliner ihren unverkennbaren mineralischen Ausdruck verleihen. Seit 2019 erfolgt die Gärung spontan, und die Eingriffe nehmen von Jahr zu Jahr ab. Mittlerweile werden die knapp 30 Hektar biodynamisch bewirtschaftet. Alle Weine liegen überdurchschnittlich lange auf der Feinhefe, hauptsächlich in großen Holzfässern, und werden, wenn überhaupt, nur grob filtriert. Wir mögen die Weine für ihre Brillanz und ihren Ausdruck. Rebsorte und Lage stehen immer im Vordergrund, und man hat das Gefühl, beim Trinken in die Region einzutauchen. Alle Weine verfügen über ein immenses Alterungspotential.

Bewirtschaftung: biodynamisch	Fläche: 30 ha	Ø Regen: 920 ml	Ø Temperatur: 11°
Böden: Urgestein, Gneiss, Sandstein,	Topographie: 180 - 300m üM	Klima: kontinental	Weinstil: klassisch
Löss, Lehm	hügelig - steil / teils terrassiert		

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN