

WEIN WEINGUT

Jahrgang	2022
Trauben	Chenin blanc, Macabeo, Garnacha & Parellada
Herkunft	Rabós, Empordà, Spanien
Bewirtschaftung	biodynamisch
Mazeration	2 Tage
Filtration	nein
Ausbau	in Ton Amphoren und 6 Monate in kleinen Eichenfässern
Weinstil	Orange Wein

Libertango Vinyes Tortuga



WEIN

Tanz mit mir den Libertango! Mit einer kleinen Reduktion zu Beginn, dann nasser, poröser Schiefer Aromen von Hefeteig, rosa Grapefruit und junger Birne die sich Stück für Stück entfalten. Super komplex und samtig mit feinen Tanninen und spritziger Säure – mineralisch und salzig. Ein Schluck und du tanzt die ganze Nacht!

"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 gerbstoffreiche Noten."

WEINGUT

Dido und Jurriaan sind ursprünglich aus Amsterdam. Sie haben 5 Jahre lang den Planeten bereist und auf verschiedenen Weingütern von Chile bis Südafrika gearbeitet. Nach einigen Besuchen in Katalonien, haben sie sich entschieden, sich in der Region ein Stück Land zu suchen, die ihr Herz im Sturm erobert hat. Sie teilen ihre knapp 10 Hektar mit alten Schildkröten und ihr kleines Haus inmitten der Reben wird mit Solarstrom vom Dach versorgt – ein wahrhaftiges kleines Idyll. In den Reben verwenden die beiden ausschließlich biodynamische Präparate, die Trauben werden händisch entrappelt und im Keller wird auf jegliche Eingriffe sowie Schwefel verzichtet. Unser Lieblings-Funfact: alle Musiknerds, die sich mit den Namen der Weinen befassen, können sich ungefähr vorstellen, welche Songs die zwei über ihre Hi-Fi Anlage im Keller laufen lassen während sie ihren Trauben beim Wein zusehen.

Bewirtschaftung: biodynamisch

Fläche: 9,5 ha

Ø Regen: 640 ml

Ø Temperatur: 14,5°

Böden: Schiefer

Topographie: sanfte Hügellandschaft, 110 m Klima: mediterran

Weinstil: natural

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN