

## WEIN WEINGUT

Jahrgang	2017
Trauben	Malvasia
Herkunft	Primoska, Slowenien
Bewirtschaftung	Permakultur
Mazeration	6 Tage
Gärung	im offenen Fass
Filtration	nein
Ausbau	im gebrauchten Holz
Weinstil	orange

## Pilj Domajica Butul



## WEIN

Dieser Wein ist ein Kaleidoskop an Aromen und Texturen! In der Nase entfalten sich faszinierende Facetten - von der salzigen Manzanilla-Note über knackigen Kalk bis hin zu kandiertem Steinobst und Zedernwürze. Am Gaumen präsentiert er sich dann als dichter, salziger Kraftprotz, der mit einem packenden Säurenerv und einem elegant-turbulenten Tanninspiel beeindruckt.

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

Eine Familie, ein Hügel, ein Paradies. 40 Fahrminuten südlich von Triest in Istrien am Golf von Koper befindet sich das Kleinod der Butuls. „Mischkultur Extrem“ beschreibt am besten die Art, wie hier Landwirtschaft betrieben wird. Olivenbäume, Weinstöcke, Kräuter, Gemüse und Obst wachsen wild durchmischt auf 6 Hektar Land. Seit jeher wird hier natürlich gearbeitet, die Vielfalt an Lebewesen auf dem Gut ist überwältigend. Alte Reben (30-50 jährig) von Malvasia und Refosk sind die Basis der Weine. Die Vinifikation ist ortstypisch mit Maischestandzeit für Weiss- und Rotwein. Rote Trauben werden teilweise getrocknet und dann im Anschluss lange mazeriert. Manche Weine reifen unter Flor. Die Weine sind kräftig und ausdrucksstark, alle geprägt von einem salzig maritimen Charakter. Alle Weine besitzen grosses Alterungspotential. Die Familie lebt fast autark, einzig Kaffee, Tee und Gewürze werden zugekauft. Besucher innen werden im eigenen Guesthouse einquartiert und liebevoll umsorgt.

Bewirtschaftung: Permakultur

Fläche: 2 Ha

Ø Regen: 1313ml

Ø Temperatur: 13,7°

Böden: fossiler Muschelkalk

Topographie: hügelig 40-120 mÜNN

Klima: mediterran

Weinstil: klassisch

**BLUME WEIN**  
[www.blume-wein.ch](http://www.blume-wein.ch)