

WEIN

WEINGUT

Stratos Mash

Thomas Straka

Jahrgang	n.v. L22
Trauben	Welschriesling, Weissburgunder
Herkunft	Burgenland, Österreich
Bewirtschaftung	biodynamisch, Demeter
Vinifikation	Trauben angepresst, dann 4 Tage auf den Schalen angegoren und abgepresst,
Filtration	nein
Ausbau	Im grossen Holzfass
Weinstil	Orangewein



WEIN

Trockene Orangenschale, reife Marille und Kräuterbitter, dazu Wermut und eine feinste Oxidation. Wirkt wild und klar zugleich. Am Gaumen griffig und herb, mit feinem Gerbstoff und trockenem, fast salzigem Zug. Kein lauter Orange Wine — eher würzig, erwachsen und mit richtig gutem Flow.

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 Traubstielen. 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

Rechnitz gehörte früher zu Ungarn und liegt im südlichen Burgenland, etwa 2 Stunden von Wien entfernt. Bis heute sind die Rebflächen klein parzelliert, wodurch sich zwischen den Weingärten noch Hecken, Baumreihen und Trockenmauern befinden, die wiederum Heimat von unzähligen Nützlingen sind. Geografisch betrachtet ist Rechnitz der letzte Ausläufer der Alpen und bringt mit seinen kristallinen Schieferböden Weine mit einem enorm mineralischen Ausdruck hervor. Das vorherrschende Mikroklima zeigt eine hervorragende Zirkulation und starke Tag-Nacht-Schwankungen, die eher ungewöhnlich für das Burgenland sind. Aus dieser Kombination entstehen packende Säure und eine tolle Lagerfähigkeit.

Tom übernahm den elterlichen Betrieb im Jahr 2011, stellte direkt auf Bio um und arbeitet seither mit biodynamischen Einflüssen. Seit 2019 werden die Trauben in einem neuen Keller verarbeitet und gereift. Seitdem machen die Weine einen Quantensprung nach dem anderen...

Bewirtschaftung: biologisch

Fläche: 7 ha

Ø Regen: 740ml

Ø Temperatur: 10°

Böden: Schiefer, Magma

Topographie: 350 - 500müM

Klima: kontinental

Weinstil: klassisch

flach - hügelig

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN