

2013 WHITE THANISCH ORANGE WINE



ANBAUGEBIET UND KLIMA

Aus den vier Spitzenlagen der Mittelmosel, Bernkasteler Badstube, Bernkasteler Graben, Bernkasteler Lay sowie aus der weltberühmten Lage Berncasteler Doctor stammen die Trauben für diese neue und spannende Innovation aus dem Hause Wwe. Dr. H. Thanisch – Erben Müller-Burggraef. Die Reben der Trauben für diesen Wein wachsen vorwiegend auf Böden, die Schiefer oder Schieferverwitterungsgestein bestehen. Das Klima der Mosel zählt zu den wärmsten Deutschlands und durch die Flussnähe findet man hier ausgezeichnete Bedingungen für den Weinanbau vor. Die Schieferböden der steilen, sonnenüberfluteten Hänge, speichern die Wärme und geben diese nachts an die Reben ab, so dass Frost weitestgehend verhindert wird.

VERARBEITUNG UND AUSBAU

Von Hand wurden nur die hochreifen Trauben für diesen Wein gelesen und entrappt. Anschließend wurden sie ca. zwei Wochen auf der Maische vergoren und anschließend schonend gekellert. Der Ausbau erfolgte während 19 Monaten im Barrique (medium toasted) aus französischer Eiche. Im Anschluss wurde er unfiltriert gefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Eine intensive goldgelbe Farbe zeigt dieser limitierte Riesling im Glas. Aromen von Kräutern und reifem Steinobst sowie feinen Röstaromen. Der Gaumen ist geprägt von einer leichten Holzaromatik, mit gut eingebundenen Tanninen und einem schönen Schmelz.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Steinpilzrisotto, Kräuterpilzpfanne, und Kalbscarpaccio. Aber auch zu geräuchertem Fisch oder zu Fisch im Salzmantel ein Genuss.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
11,0%	0,3 g/l	5,2 g/l

BEWERTUNGEN
