



Majas Orange VdF

, 750 ml

France,

Orange wine

9910231038



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Fenchel-Orangensalat mit Bauernbrot und Öl

(Gemüse & Vegetarisch)

Frische Erbsen und frittierte Zucchini in Öl,

Weißweinessig und Knoblauch mit Sardellen

(Fisch)

Auberginen-Hummus mit Feta und Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.06.2023

Information zum Wein

Der Wein ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc von Reben, die im Jahr 2010 bei Caudiès-de-Fenouillèdes in einen von Lehm, Kalk und etwas Schiefer geprägten biologisch bewirtschafteten Weinberg gepflanzt wurden. Nach der Handlerei – der Ertrag lag bei rund 30 hl/ha – wurden die ganzen Trauben spontan für 15 Tage auf der Maische vergoren. Danach wurde der Wein abgepresst und reifte für einige Monate im Beton. Gefüllt wurde er ohne Schönung und Filtration lediglich mit etwas Füllschwefel.

Farbe

hell kupferfarben, deutlich weniger trüb als im letzten Jahr

Nase

Der *Orange* ist ein maischevergorener Weißwein, der dezent nach mürben Äpfeln samt Schalen, nach Reineclauden, Ginster, Heu und Hefe duftet. Auch wenn er im Beton vergoren und ausgebaut wurde, erinnert er ein wenig an Amphorenausbau. Mit Wärme kommen Noten von Akazienblüten und -honig hinzu.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der orangefarbene *Sauvignon Blanc* frisch und entsprechend seiner Maischestandzeit auch intensiv mit Gerbstoffen und Phenolen. Äpfel und Apfelschalen, Kräuter, etwas Ingwer und Süßholz findet man hier. Die Säure wirkt seidig und fein, aber auch angenehm lebendig und tragend.