

Aphros Orange

 2023, 750 ml

 Portugal, Vinho Verde

 Orange Wine

 9940010038

 Loureiro

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Bibimbap mit Gochujang-Chili-Paste, frischem Gemüse und
Spiegelei

Nigiri-Sushi mit Lachs und einer Spur Yuzu

Zarter Kräutereintopf auf Basis von weißen Bohnen, Olivenöl,
frischer Petersilie und Koriander

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.09.2025

Farbe:

Trübes, silbrig schimmerndes Zitronengelb mit lebendiger Reflexion.

Nase:

Die Nase ist sofort expressiv und floraler geprägt als erwartet: ein intensiver, beinahe duftiger Auftakt mit gelben und weißen Blüten – Margariten, Kamillenblüten, aber auch getrocknete Blüten, wie man sie für Tees aufbewahrt. Dazu gesellen sich feine Muskataromen, die an Parfum erinnern, aber elegant eingebettet bleiben. Fruchtig zeigt sich der Wein mit Noten von Bergamotte, Grapefruit, Litschi, weißem Pfirsich, Nashi-Birne und einem Hauch Mirabelle. Alles wirkt zart, filigran und luftig, getragen von einer feinen Duftigkeit, die sich mehr über florale Nuancen als über Fruchtfülle definiert. Hintergründig zeigen sich zarte Anklänge von Bienenwachs und Heublumen, die eine gewisse Tiefe geben, ohne jemals süß zu wirken. Mit der Zeit treten frische Kräuteraromen hinzu – Minze, Melisse, Koriandergrün und ein Anflug von Zitronengras – die der Nase eine kühle, grün-herbe Präzision verleihen. Insgesamt wirkt das Bouquet strahlend, komplex und von einer leisen, aber vielschichtigen Eleganz getragen.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Afros Orange überraschend leichtfüßig, beinahe tänzerisch. Die Tanninstruktur ist fein und filigran, nie dominant, aber ausreichend, um dem Wein Halt und Struktur zu geben. Kein massives Gerüst, sondern ein feines Netz, das den Fluss stützt und den Wein zart konturiert. Der Alkohol bleibt mit 11 % unaufdringlich, die Säure eher moderat, was ein sanftes, rundes Mundgefühl ergibt. Der erste Eindruck ist animierend, fast reinigend – eine salzige, kühle Brise durchzieht den Wein und verleiht ihm Frische. Die Frucht tritt hier deutlich zurück, stattdessen dominieren atlantische, fast maritime Eindrücke: mineralische Salzigkeit, Anklänge von Algen, nasser Stein und eine leichte Bitterkeit, die an frische Grapefruitschale erinnert. Im Nachhall verweben sich die floralen Eindrücke der Nase mit den kräuterigen Nuancen, sodass der Wein in einer klaren, kühlen und leicht salzigen Reinheit ausklingt. Ein Orange, der nicht auf oxidative Schwere setzt, sondern auf Transparenz, Frische und einen subtil mediterran-atlantischen Spannungsbogen.