



# Naturweiss

2022, 750 ml

Deutschland, Rheinhessen

Orange Wine

9912023068

Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner

Alkoholgehalt: 11,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 7 g/l



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gegrilltes Sandwich mit Käse, Kimchi und Apfel**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Miso-Rosenkohl mit Grapefruits, Mandeln und Minze**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Feta mit mariniertem Gelber Beete, Karotten und Walnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.12.2023

## Informationen zum Wein

Der *naturweiss* ist eine Cuvée aus Riesling, Weißburgunder, Silvaner und Müller-Thurgau, wobei der Riesling tendenziell den Ton angibt. Die Trauben aus biodynamischer Bewirtschaftung wurden in mehreren Lesegängen per Hand zum *golden cut*, einem frühen Goldwerden der Trauben gelesen und spontan in unterschiedlich großen Fässern vergoren und ausgebaut. Je nach Traubensorte und Partie haben auch die Maischestandzeiten variiert, teils wurden auch Ganztrauben mitvergoren. Die nicht temperaturgesteuerte warme Gärung erfolgte bis zur Sauerstoffunversorgung. Im Fass erfolgte dann auch die malolaktische Gärung und der Wein wurde dort teils unter einer ganz sauberen, reduktiven Flor-Hefe ausgebaut.

## Farbe

Goldgelb mit grünen Reflexen

## Nase

Was für eine schöne, naturlassen wirkende Nase: Hier findet man Wiesenkräuter, Zitronen und Zitronenzesten, Grapefruits und Quitten, Pfirsich und Aprikosen umgarnt von feiner Flor-Hefe und einem Hauch von süßer Patisserie.

## Gaumen

Am Gaumen stehen alle Zeichen auf Frische, Saftigkeit und Trinkfluss. Die Säure sorgt für Spannung, die Art des Ausbaus für einen salzigen, trinkanimierenden Fluss, die Flor-Hefe für wilde Elemente, die mit der kühlen Saftigkeit den Kräuter-Noten und Zesten eine Einheit bilden.