



SEM111224

Seminar | Orange-Wein. Wenn die Beerenschale den Wein mehr prägt als der seine Most

Mittwoch 11. Dezember 2024 | 19:00 - 21:30 Uhr

K&U-Weinhalle | Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg

Limitierte Teilnehmerzahl.

Kein Wein aus Orangen, sondern Weißwein, der auf den Schalen seiner Beeren vergoren wurde

Sein Name ist Programm: Orange-Wein. In Deutschland nennt man ihn »Maischevergorenen Weißwein«. Orange-Wein ist also immer Weißwein, dessen Beerenschalen man nicht durch Abpressen entfernt hat, sondern die man im entstehenden Most schwimmen läßt, um ihnen Gerb- und Aromastoffe zu entziehen, die man im »normalen« Weißwein keinesfalls haben möchte. Dort sind sie als Phenole verschrien. Weil die Beerenschalen dabei, je nach Rebsorte unterschiedlich, auch Farbstoffe abgeben, die ins goldgelbe bis Orange reichen können, nennt man diese Weine zeitgeistig »Orange-Weine«.

Weißweine mit Gerbstoffen also. Im Erstkontakt extrem gewöhnungsbedürftig. Wenn man sich aber mal auf sie eingetrunknen hat, packt es einen, denn Orange-weine haben weit mehr zu bieten als »normale«Weißweine. Und - sie können nur aus einwandfrei gesunden, nicht mit Spritzmitteln kontaminierten Trauben gewonnen werden. Eine Qualitätsgarantie für das verarbeitete Lesegut (nicht für den Wein), die nicht von der Hand zu weisen ist.

Wir führen ein in die Faszination der maischevergorenen Weißweine, die sich längst weltweit großer Beliebtheit erfreuen. Sie werden in Zukunft noch viel häufiger werden, weil sie sich unter jungen Weintrinkerinnen und Weintrinkern extremer Beliebtheit erfreuen. Große Orange-Weine gehören aber schon heute zu den großen Erlebnissen der Weißwein-Welt.



www.weinhalle.de