



Traminer »Orange«

Rainer Zang

Maximilian Zang setzt den Querkopf des Vaters fort in einem Traminer, der in Franken neue Maßstäbe setzt. Lange auf der Maische, also den Schalen der vom Stielgerüst der Trauben abgetrennten Beeren, zum »Orangewein« vergoren und dann über ein Jahr auf der Vollhefe im kleinen, gebrauchten Holzfass gereift. Strotzt als Weißwein vor Gerbstoffen auf der Zunge. Orange-Wein eben. Tut das aber so elegant im Mundgefühl, so selbstverständlich im Geschmack und so hinreißend harmonisch im Duft, daß man dem Charme und der provozierenden Andersartigkeit dieses Orange-Traminers fast zwangsläufig erliegen muß. Mit nur 9 mg freien Schwefels darf er sich »ungeschwefelt« nennen. Die Gerbstoffe aus den Beerenschalen konservieren und stabilisieren den Wein auf viele Jahre.

Der Name »Orange-Wein« ist unhistorisch, denn so wie dieser Traminer wurde Weißwein bis zur Erfindung der hydraulischen Presse immer ausgebaut. Vielleicht etwas weniger vom Gerbstoff geprägt, aber »phenolisch«, also von den Gerbstoffen der Beerenschalen geprägt war Weißwein damals immer. Durch die Klimakrise werden die Beeren kleiner und deren Schalen dicker, wenn man deren Reben nicht düngt, bewässert und mit Pestiziden malträtiert. Da knüpft ein Wein wie dieser dann wieder an jene alten Zeiten an, in denen nicht nur der Saft, sondern die Schalen der Beeren Aroma und Mundgefühl der Weißweine prägten, was man in diesem, im kleinen Holzfass gekonnt in Szene gesetzten, avantgardistischen »Traminer von gestern« fühl- und schmeckbar nachvollziehen kann.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,0 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: 2 mg/l freie SO₂ |
ungeschönt, keine Zusatzstoffe |

Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,5

0,75l

DFW23803



www.weinhalle.de