



Orange Muscat »Essensia«

Andrew Quady

Vor der Reblauskatastrophe Ende des 19. Jahrhunderts gab es in Europa über 400 verschiedene Varietäten der Rebsorte Muskateller. Besonders beliebt war damals der Orangenblütenmuskateller, der aber durch die Reblaus ausstarb. In einem alten Weingarten im kalifornischen Central Valley entdeckte man in den 1970er Jahren ein paar letzte Rebstöcke dieser vermutlich sehr alten Varietät. Andrew Quady produziert daraus heute diesen orangefarbenen, weichen, reichlich süßen Wein, der die komplexen Aromen hochwertiger Bitterschokolade und entsprechender Schokoladendesserts wie kaum ein anderer grandios zur Geltung bringt. Sein exotischer Charakter erinnert an kandierte Orangenschalen und er duftet expressiv nach blühenden Orangenbäumen. Dabei riecht er so ätherisch wie er schmeckt. Dazu erntet Andrew Quady die Trauben extrem reif und hängt sie dann zur Extraktion durch Verdunstung in Kühlkammern. Nach dem Abpressen stoppt er dann den gärenden Most durch geringfügige Alkoholzugabe (wie bei Portwein oder Banyuls) so, daß er die optimale Balance von Süße, Säure und Mundgefühl erreicht. Ergebnis ist ein in Duft und Geschmacksintensität einmalig origineller Süßwein, den wir seit über 20 Jahren erfolgreich importieren.

Alkohol: 15 Vol %

Restzucker: 173 g/l

Bewirtschaftung: Konventionell

Ausbau: Edeltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Vin doux naturell |

Cryoextraktion

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Diam 5

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,3

0,75l

CAL20703



www.weinhalle.de