

# KNIPSER



## 2019er Gelber Orleans

Qualitätswein

**Rebsorten:** Gelber Orleans

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Klassische Fischgerichte, Kalbfleisch, Geflügel.

**Trinkreife/Lagerung:** 2020 bis 2024

**Säure:** 5,0 g/l

**Restsüße:** 1,0 g/l

**Alkohol:** 12,5 % vol.

In früheren Jahrhunderten war das Verbreitungsgebiet vor allem der Rheingau (Rüdesheimer Berg), der rote Hang in Rheinhessen und die Pfalz. Hier wurde er in Forst bis ins 20. Jahrhundert hinein gerne in Randzeilen gepflanzt, um mit seiner ausgeprägten Säure Traubendiebe abzuschrecken (!). In normalen Jahren liefert(e) der Orleans einen relativ neutralen und meist sehr säuregeprägten, dem Riesling unterlegenen, Wein. So wurde er in allen Anbaugebieten immer mehr durch den Riesling verdrängt, da er dessen Lagen benötigt, und hatte bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts keine wirtschaftliche Bedeutung mehr.

Wir möchten den Orleans als erfahrbares Beispiel einer historischen Rebsorte kultivieren. Geeignet dürfte Orleans auch für die Sektproduktion sein, hier haben wir jedoch keine Erfahrungen.

Ertragsreduziert. Selektive Handlese. Ausbau im Edelstahltank.

Der 2019er präsentiert sich ausgesprochen harmonisch mit ungewöhnlich milder Säure. Dabei ist er gehaltvoll, ganz trocken und mit seiner unaufdringlichen Art ein sehr guter Essensbegleiter.

