

KNIPSER



2021er Gelber Orleans

Qualitätswein aus Versuchsanbau

Rebsorten: Gelber Orleans

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Klassische Fischgerichte, Kalbfleisch, Geflügel.

Trinkreife/Lagerung: 2023 bis 2026

Säure: 9,1 g/l

Restsüße: 3,7 g/l

Alkohol: 13,0 % 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 2021er präsentiert sich spritzig, feinfruchtig mit klassisch ausgeprägter Säurestruktur. Dabei ist er gehaltvoll und trocken. Ein sehr guter Essensbegleiter z.B. zu Fisch und zur Brotzeit.