



„Orange Wines“ -

die VIERTE Weinfarbe ist da!
Naturbelassene Weine
auf dem Vormarsch!

Resümee:

„Orange Wines“ sind Weine im ursprünglichen Sinn -
maischevergorene Weißweine ohne chemische Zusätze -
somit so naturbelassen wie möglich hergestellt!

Durch ihre Textur (trocken, cremig, ausgeprägte Tannine,
mineralisch) sind diese Weine ausgezeichnete Speisebegleiter
und werden bei einer Temperatur von ca. 15°C getrunken.

Die Konzentration an gesundheitsfördernden Antioxidantien
und Polyphenolen, sowie die gute Verträglichkeit dieser Weine
ist faszinierend. Polyphenole wirken wie andere Antioxidantien,
bekämpfen freie Radikale und verhindern so oxidativen Stress
in der Zelle.

„Weine, welche auf der Maische vergoren worden sind, wie die
Orange Weine, weisen einen hohen Gesamtphenolgehalt auf“
(vgl. Prasnikar, 2014)

überzeugen Sie sich selbst davon!

„Orange Wines“ von besonderen Winzern,

aus den Regionen Vipava-Tal, Brda, Karst, Collio, slowenisch
Istrien, Istrien sowie Österreich wie z.B. Princic, Radikon, JNK,
Klinec, Batic, Blazic, Mlecnik, Paraschos, Gordia, La Castellada,
Cotar, Keltis, Brandulin, Terpin, Tavcar, Rencel, Guerila, Urbajs,
Korenika & Moskon, Roxanich, Kabola, Clai, Trapan, Atimo,
Butul, Tauss, Muster, Werlitsch, Strohmeier, Pretterebner,
Schmelzer, Gsellmann, Georgium, Ploder-Rosenberg, ...

erhalten Sie über unseren Webshop:
www.orange-wine.net/shop



**Orange
& Natural Wines e. U.**
Egon J. Berger

Verkostungen gegen
Vorankündigung:
Fichtnergasse 10
1130 Wien
office@orange-wine.eu
mobil:+43 664 306 16 32



www.orange-wine.net
www.orange-wine.net/shop

Ursprung & Methode

Historisch betrachtet stammt die weltweit älteste Form der Weinherstellung mittels Maischegärung in Quevis (= riesige, in der Erde vergrabene Tonamporen) aus Georgien. Dieser Ausbau im kachetischen Stil lässt sich bis 5800 Jahre v. Chr. zurückverfolgen.

Bei der Maischegärung (Mazeration) wird der Traubensaft mit den Schalen und Kernen zusammen gegeben und längere Zeit (mehrere Tage, Wochen, oft sogar Monate) zusammen belassen. Dadurch wird ein hohes Maß an Tanninen (= Gerbstoffe) und Polyphenolen (= Farb- u. Geschmacksstoffe) an den Wein übertragen. Diese Machart verleiht dem Wein eine sehr körperreiche und komplexe Struktur.

Es wird dabei überwiegend nach den Regeln des biologischen bzw. bio-dynamischen Weinbaues gearbeitet und bewusst auf Herbizide, Fungizide und Insektizide im Weingarten, sowie auf selektive Hefen, Enzyme, Additive, Filtration, Zuckerzugabe, usw. bei der Vinifizierung verzichtet! Generell verwenden die Winzer wenig bis gar keinen Schwefel.

Geheimnis der „Orange Wines“

Ist diese Art der Maischegärung bei der Herstellung von Rotweinen erwünscht, so war sie in den letzten Jahrzehnten bei der Weißweinproduktion nicht populär.

Seit geraumer Zeit entwickelt sich zusehends eine Gemeinschaft von Liebhabern naturbelassen hergestellter Weine.

In den letzten Jahrzehnten haben sich speziell in Italien, Slowenien, Kroatien, Österreich, Tschechien, und Frankreich feine und exquisite Gruppen von Winzern gebildet, die sehr oft nach den strengen bio-dynamischen Regeln, teilweise nach **demeter** zertifiziert, ihre Weingärten und Weinkeller betreiben. Sie verwenden keine chemischen und synthetischen Mittel, weder im Weingarten noch im Weinkeller!

Diese Winzer sind wirkliche „Kunsthändler“ und arbeiten mit den autochthonen (regionalen) Rebsorten, wie z.B. Malvasia, Vitovska, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Tokai Friulano, Zelen, Pinela, Furmint, ...

Was ist „Orange Wine“?

Ihren Namen haben diese naturbelassenen Weißweine von der prachtvollen orangen bis ins Bernstein gehenden Farbe. Diese entsteht bei der Maischegärung durch den langen Kontakt mit den Traubenschalen, sowie teilweise Luftkontakt.

Individualität - als Diversifizierung!

Die **VIERTE** Weinfarbe ist Realität geworden! Der Charakter und die Textur dieser besonderen, naturbelassenen Weine begeistern all jene, die Individualität lieben und ein unverfälschtes Geschmackserlebnis wertschätzen können.



www.orange-wine.net



www.orange-wine.net/shop