AMLINGER & SOHN

NR. 10 2019ER »ORANGE« TROCKEN

Etwas ganz Neues - die dritte Weinfarbe: Orange.
0,6 Restzucker.
Weisse Trauben vergoren wie Rotwein.
Aus Riesling und teils Grauburgunder, 14 Wochen zusammen mit den Schalen mazeriert.
Durch die Vergärung mit den Schalen erwartet Sie ein ganz neues Weinerlebnis. Er vereint die Kraft und das Rückgrat des Rotweins mit der Frische und der Lebendigkeit des Weissweins.

Ein Lieblingswein von Weinkritiker Markus Hofschuster: "sehr gut (88 WP)
Trinkempfehlung:Bis 2025+.
Beschreibung:Helles Bernstein. Etwas getrocknet-pflanzlicher bis tabakiger und ein wenig nussiger Duft mit eher zurückhaltenden gelbfruchtigen Aromen, angedeuteter gelber Würze und mineralischen Tönen. Klare, feinsaftige, ganz trockene Frucht mit Griff und gelber Würze, getrocknet-pflanzliche bis tabakige und hefige Noten am Gaumen, viel Griff von reifem Gerbstoff, nachhaltig, gewisser Schmelz, im Hintergrund wieder Mineralik, hat Leben, sehr guter, herb-saftiger und -würziger Abgang mit nussigen bis leicht holzigen Tönen."
Etwas ganz Neues - die dritte Weinfarbe: Orange.
Sie kennen normale Weisweine - frisch, fruchtig, leicht?
Nein, ist der nicht! Der ist schon richtig herb und kantig.
Durch die Vergärung mit den Schalen erwartet Sie ein ganz neues Weinerlebnis. Er vereint die Kraft und das Rückgrat des Rotweins mit der Frische und der Lebendigkeit des Weissweins
Weisse Rieslingtrauben plus eine Handvoll Grauburgunder 14 Wochen mit der Schale im Holzfass vergoren.
Druckvoll und erfrischend herb durch die eigentlich rotweintypischen Gerbstoffe; aber als Kontrapunkt die weissweintypische Frucht nach Mandarine, gelbem Apfel, Grapefruit und Orangenschale. Dazu cremig weich - unfiltriert, beinahe trüb mit Hefe. Passt sogar in den Sommer!
Da unfiltriert ist er kein Deutscher "Qualitäts"wein, sondern "nur" ein Deutscher Landwein.
Wir denken, er ist ein perfekter Essenbegleiter zu geräuchertem Fisch mit Meerettich, zu Rohkost, Salaten ohne Majonäse, zu Moselaal, Stockfisch und mehr. Herb-fruchtig macht lustig, auf jeden Fall eine Probe wert!
Wein-PLus einer der besten trockenen Moselweine (88WP)
"Helles Bernstein. Etwas getrocknet-pflanzlicher bis tabakiger und ein wenig nussiger Duft mit eher zurückhaltenden gelbfruchtigen Aromen, angedeuteter gelber Würze und mineralischen Tönen. Klare, feinsaftige, ganz trockene Frucht mit Griff und gelber Würze, getrocknet-pflanzliche bis tabakige und hefige Noten am Gaumen, viel Griff von reifem Gerbstoff, nachhaltig, gewisser Schmelz, im Hintergrund wieder Mineralik, hat Leben, sehr guter, herb-saftiger und -würziger Abgang mit nussigen bis leicht holzigen Tönen.
Trinkempfehlung: Bis 2025+."

Deutscher Landwein Mosel. Alk. 12% vol.; 0,75L.; Erzeugerabfüllung Weingut Amlinger&Sohn GbR Hans-Peter und Christian Amlinger, Neef/Mosel. Vetrieb Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel. ENTHÄLT SULFITE.

Alk. 12.0 % vol.
Geschmacksrichtung: trocken
Preis per: (15,87 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)
Rebsorte: Riesling
Jahrgang: 2019er
Herkunft: Deutschland > Mosel > Amlinger&Sohn
Trinktemperatur: 10-14°C
Weinart: Landwein der Mosel, Weisswein
Inhalt: 750ml
Verschlussart: Naturkork
Hersteller: Erzeugerabfüllung Weingut Amlinger&Sohn GbR, Neef
Vertrieb: Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel.
Allergene: ENTHÄLT SULFITE