

BENZINGER

2017 ORANGE PREMIER

Erzeugte Menge: 900 Flaschen á 0,75 l

Gesunde und vollreife Sylvanertrauben wurden mit einem Mostgewicht von 90° Oechsle per Hand gelesen, entrappt, nicht gepresst und spontan mit den wilden Hefen über 6 Wochen mit Unterstoßen auf der Maische vergoren. Nach Beendigung der alkoholischen Gärung, wenn also die Trauben im Wein versinken, wird die überstehende Flüssigkeit abgezogen und es erfolgt die Einlagerung im Barrique bis zur Füllung im August auf der vollen Hefe, die einmal pro Woche aufgerührt wurde. Während der Lagerung fand der biologische Säureabbau statt. Ausbau und Füllung ohne Zugabe von Schwefel (SO₂), ohne Schöpfung, Filtration oder Pumpen.

Hier wurde alles von Hand gemacht!

Riecht nach Muskatblüte, Federweisser, Orangenzeste und Schwarztee, schmeckt schön intensiv und hat eine spritzige animierende Säure.

Der Wein wurde unfiltriert mit Depot gefüllt.

Depot kann vor dem Genuß des Weines aufgeschüttelt werden.

Alkohol = 11,0° - Säure = 6,0 g/l - Restsüße = 0,5 g/l - SO₂ = 0,0 mg/l

Deutscher Wein - Landwein Rhein - L 2018-003 - Gutsabfüllung Weingut Benzinger

Der Gesetzgeber schreibt vor auf dem Etikett Sulfide zu kennzeichnen, auch wenn analytisch nichts festgestellt wurde.

Weingut Benzinger

www.weingut-benzinger.de