

KNIPSER



2015er Gelber Orleans

Qualitätswein

Rebsorten: Gelber Orleans

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Klassische Fischgerichte, Kalbfleisch, Geflügel.

Trinkreife/Lagerung: 2016 bis 2020

Säure: 8,6 g/l

Restsüße: 1,7 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 stets 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 die Sorte als erfahrbares Beispiel einer historischen Sorte kultivieren. Geeignet dürfte Orleans auch für die Sektproduktion sein, hier haben wir jedoch keine Erfahrungen.

Ertragsreduziert. Selektive Handlese. Ausbau im Edelstahltank und zu einem kleinen Teil im Barrique. Gehaltvoll, ganz trocken, säurebetont. Guter Essensbegleiter.