

Allacher



2023 KOPFSPRUNG

Sorte(n): Gelber Muskateller

Alkohol: 12 %vol

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 5,6 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

In der Nase entfaltet sich ein intensives Bukett von Holunderblüten, begleitet von feinen Anklängen an Orange und Zitrusfrüchte. Am Gaumen präsentiert sich der Wein würzig und straff, mit einer schönen, dichten Textur und einer dezenten Honignote. Der lange, ausdrucksstarke Abgang und der anhaltende Nachhall machen diesen Orangewein zu einem besonderen Genuss, der pure Trinkfreude vermittelt.

Ein Orangewein, der richtig Spaß macht!

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden drei Wochen auf der Maische vergoren, ähnlich wie bei der Herstellung eines Rotweins. Anschließend erfolgte die behutsame Pressung. Der junge Wein reifte für 16 Monate in gebrauchten Barriquefässern und lagerte dabei kontinuierlich auf der Hefe, um an Komplexität und Struktur zu gewinnen. Kurz vor der Füllung wurde der Wein nochmals schonend abgezogen, um seine Klarheit und Aromatik zu bewahren.

Serviertemperatur: 6 - 8 °C