



Orange!

Grau.Burgunder maischevergoren

Rebsorte: 100 % Grauburgunder

Alkohol: 11,0 % vol.

Gärung: Spontan

Restzucker: 5,6 g/l

Gesamtsäure: 7,2 g/l

Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Jahrgang: 2025

Geschmacksbeschreibung:

Ein intensiver und eigenständiger Wein, der durch seine feinen Farbnuancen überzeugt. Die Maischegärung verleiht ihm einen sehr individuellen Charakter mit fruchtigen und nussigen Komponenten. Kernobstnoten, Mandelaroma und ein Hauch von roten Beeren kennzeichnen diesen filtrierte Orangewein. Im Geschmack ergibt die Kombination aus Frucht und komplexer Tanninstruktur ein spannendes Zusammenspiel, das durch eine leichte Süße gestützt wird. Die feine Säure und mineralische Nuancen verleihen dem Orange! zusätzlichen Nachhall.

Speiseempfehlung:

Ein spannender und vielseitiger Wein, der ideal zu dem Grillabend auf der Terrasse passt, aber auch als interessanter Opener im Freundeskreis für viel Gesprächsstoff sorgt. Kombinieren Sie ihn zu Fischgerichten, oder hellem Fleisch.

Dr. Hinkel

Kirchstraße 53 – 55234 Framersheim – Rheinhessen

Tel. 06733-368 – Fax. 06733-1490 – E-Mail: info@weingut-dr-hinkel.de

www.weingut-dr-hinkel.de