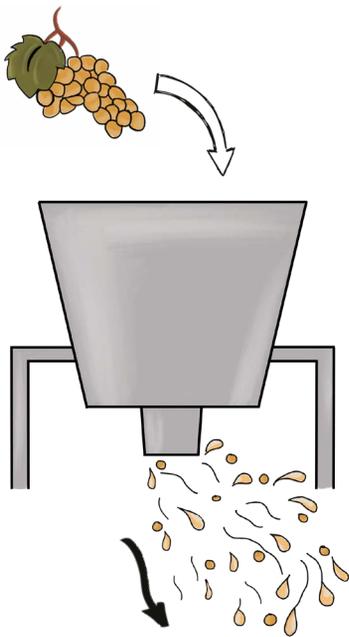


How to make Orange Wine

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik



Abbeermaschine

Orange Wine wird immer aus weissen Beeren hergestellt. Diese werden von den Rappen getrennt. Manche Winzer verzichten darauf und maischen die Trauben direkt mit den Rappen ein.



Die Farbe

Während der Maischegärung werden Farb- und Gerbstoffe extrahiert, wodurch Orange Wine dunkelgelb, bernstein- oder orangefarben ist. Dadurch treten auch die Tannine deutlicher zum Vorschein, was eher ungewöhnlich für Weisswein ist.



Variante 1



Abziehen

Nach der Gärung wird der Saft von den festen Bestandteilen getrennt und kommt in ein anderes Gefäß zur Reifung. Manche pressen die Beeren ab.

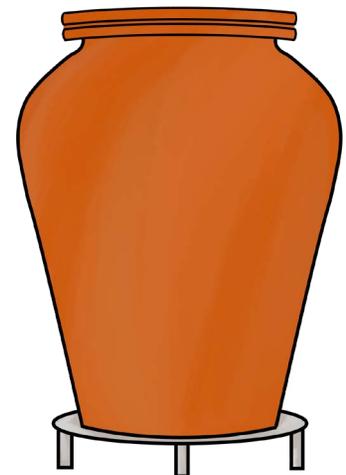


Variante 2



Reifung

Einige Produzenten lassen den Wein für die Reifung in demselben Gefäß, in dem die Maischegärung stattgefunden hat.



Maischegärung

Die Beeren werden eingemaischt, damit sich die Farb-, Aroma- und Gerbstoffe aus den Schalen lösen. Die Maische wird oft, nicht immer, spontan vergoren. Ob in der Amphore, im Holz-, Beton-, oder Edelstahltank gemaischt wird, ist Sache des Winzers.

Ausbau/Reifung

Orange Wines werden in Amphoren, Holzfässern oder Betontanks ausgebaut. Das Behältnis und die Dauer variieren je nach Geschmack des Winzers.

Good to know

Für Orange Wine gibt es derzeit **keine weinrechtliche Definition** +++ Die Methode ist jahrtausendealt und hat ihren Ursprung wohl in **Georgien** +++ Die Weine werden meist **wenig geschwefelt, nicht geschönt** und **nicht filtriert** +++ Es sind keine frischfruchtigen Weine, sie sind in der Aromatik vielmehr von reifen Früchten bis hin zu **Trockenobst** geprägt +++ Für die Gefäßart oder die Dauer des Maischekontakts und die Reifung gibt es keine Regelung +++ Orange Wine ist also Weisswein, der wie Rotwein hergestellt wird.

Funfacts

In Georgien gibt es die Tradition, dass zur Geburt eines Kindes eine mit Maische gefüllte Amphore vergraben und erst wieder an seinem Geburtstag zur Volljährigkeit ausgegraben wird, um den Wein mit der ganzen Familie zu trinken und gemeinsam zu feiern.