ZÄHRINGER
WEINGUT
Seit 1844

2020 Weissburgunder ORANGE

Naturwein trocken

Die Geschmacksausprägungen von Wein unterliegen einem stetigen Wandel. In unserem Weißburgunder ORANGE verbinden wir 5000 Jahre alte handwerkliche Technik mit innovativen Konzepten. Der aus dieser Verbindung entstandene Wein führt uns hinein in neue Geruchs- und Geschmackswelten und eröffnet uns neuartige Kombinationsmöglichkeiten und vor allem neue sensorische Wahrnehmungen und Erlebnisse.

Art Nr. 350 • 0,75L

Rebsorten: Weißburgunder

Alkohol: 13,0 %vol.

Restsüsse: 0,5 g/l

Gesamtsäure: 4,7 g/l

Serviertemperatur: 14°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Streng selektioniertes, vollreifes Lesegut vom Güttigheimer Berg. Vergoren auf der Maische, nach dem Abpressen 15 Monate im Barrique gelagert. Ohne Filtration gefüllt. In der gesamten Weinbereitung ohne jeglichen Schwefel- noch andere Zusätze, d.h. ganz streng nach den Vorstellungen eines „natural wine“ vinifiziert.

Weinbeschreibung: Dieser Wein zeigt völlig andere Eigenschaften, als wir sie von klassischen Weißweinen kennen. Er erinnert an trockenen Sherry oder Noilly Prat. Kräftige, goldgelbe Farbe. In der Nase vielfältige Aromen von Tee, Bergamotte, Mate und Pfeifentabak, Schokolade & Karamell einerseits und Fruchtnoten von Aprikose, Orange, gebratenem Apfel etc. andererseits. Frische Säure und betonte, griffige Tannine am Gaumen.

Speiseempfehlung: Aufgrund seiner festen Gerbstoffstruktur und seiner nussigen Säure besonders passend zu kräftigen Partnern auf dem Teller: scharfgebratenes und gegrilltes Fleisch, Fettreiche Speisen. Desserts wie z.B. Apfeltarte mit Vanilleeis.

Weitere Hinweise: vegan; ohne zugesetzte Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin, demeter

Auszeichnungen:
EcoWinner 2023
Fair Wine Award 2023 mit sehr gut ausgezeichnet
Falstaff WeissburgunderTrophy Deutschland 2023: 93 Punkt
Gault Millau 2024: 4 Trauben schwarz

Weingut Zähringer • Johanniterstrasse 61 • D-79423 Heitersheim
Telefon: +49 7634 504 89-0 • Fax: +49 7634 504 89-99
info@weingut-zaehringer.de • www.weingut-zaehringer.de

demeter ECOVIN

ZÄHRINGER
WEINGUT
Seit 1844

Die Geschichte dahinter: Weißburgunder Orange oder Natural

Von Betriebsleiter Paulin Köpfer

Weltweit wird über neue Geschmacksbilder von Wein debattiert und gestritten. Zwar heisst es „de gustibus non est disputandum“, aber ich würde das so auslegen wollen, dass wir sehr wohl über Geschmack sprechen und streiten können - nur was jedem persönlich schmeckt, was jeder persönlich als „gut“ oder „schlecht“ wahrnimmt und bewertet, bleibt eine individuelle Entscheidung.

Alle Zähringer Weine sind „natural“: wir arbeiten seit vielen Jahren nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen im Weinberg und Keller, und ausser Schwefel, verwenden wir (mit Ausnahmen) keine Zusätze.
Nicht zuletzt durch die Verwendung von Schwefel in der Weinbereitung, weisen unsere Weine eben auch den sorten- & regionaltypischen Charakter auf. Unter dem Begriff „natural wines“ erwarten viele Sommeliers und Kunden eine neue, aus klassischer Sicht eher atypische organoleptische Ausprägung. Diese geht i.d.R. einfach auf eine komplett andere Vinifikation zurück.

Seit 2010 habe ich persönlich viele Gelegenheiten wahrgenommen wiederholt Georgien zu besuchen und dort vor Ort den Wein, den Weinanbau und die traditionelle Weinbereitung intensiv zu studieren und mich mit vielen Winzern, Oenologen und Weinwissenschaftlern auszutauschen. Immerhin kann dieses Land im Südbogen des Kaukasus kulturhistorisch als die Wiege des Weines gesehen werden. Die Weinbereitung hat dort nachweislich 8000 Jahre Geschichte. Darüber hinaus ist spannend, dass die ganz traditionelle Vinifikation vorrangig in Tongefässen sich über tausende von Jahren erhalten hat und heute noch gepflegt wird. Dabei werden nicht nur die Rot- sondern auch die Weißweine mit der Maische (d.h. mit Kernen, Schalen und teilweise auch den Rappen) vergoren.

Im Jahr 2017 haben wir im Weingut Zähringer erstmals hochwertige Weißburgunder Trauben, perfekt vorselektioniert, einer natürlichen Maischegärung ohne jegliche Zusätze unterzogen: Trauben eingemaischt ohne Hefe- oder anderen Zugaben spontan vergoren, nach gewisser Nachmazeration abgepresst und den Wein zur weiteren Reifung in Barriques eingelagert. Nach 1 Jahr Lagerung und natürlicher „Stabilisierung“ über die Zeit erreicht der Wein nun die Füllreife.

Über das Weingut:

Das Weingut Zähringer, im Jahr 1844 gegründet, wird heute in 6. Generation von Fabian Zähringer geleitet. Im Streben nach besten Weinqualitäten und der Bewahrung von Natur und Kulturlandschaft arbeiten wir seit 1987 nach ökologischen, seit 2005 auch nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Beheimatet im Markgräflerland, am Fuße des Schwarzwaldes zwischen Freiburg und Basel, wachsen unsere Reben auf fruchtbaren, tiefgründigen Löss- und Lehmböden in einer der wärmsten Regionen Deutschlands.

Weingut Zähringer • Johanniterstrasse 61 • D-79423 Heitersheim
Telefon: +49 7634 504 89-0 • Fax: +49 7634 504 89-99
info@weingut-zaehringer.de • www.weingut-zaehringer.de

demeter ECOVIN