



## O-ORANGE

Appellation : O-Orange

Rebsorte: Pinot gris AOC Valais

Farbe: orange

Anbaugebiet: Wallis, Gemeinden Varen und Salgesch.

Rebberg: Pachien

Höhe: 540 müM

Lage: Süd

Boden: kalkhaltiger Schwemmboden der Rhone

Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)

Ernte: von Hand

Vinifikation: Gärung und 3 monatige Traubenstandzeit (Mazeration) im Original georgischen Kvevri (georgisch für Amphore), in der Erde vergraben. 8'000 Jahre alte Vinifikationsmethode.

Ausbau: Kvevri (Amphore)

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Gesamtsäure: 4.5 g/l

Restsüsse: trocken

Trinktemperatur: 14 - 16° C

Lagerung: 10 +

Empfehlung: Aal und Gänseleber auf Brioche mit Zitronenmelissencreme, Gebratene Waldpilze auf Estragon-Crème fraîche und Röstizwiebel. Eignet sich für Gerichte mit kräftigem Geschmack.

Kommentar: Der O ist der kleine Bruder unseres Amphore blanc. Durch die Vinifikation aus einer Einzeltraube (Pinot gris) und der kürzeren Traubenstandzeit (Mazeration) im Kvevri wirkt der O leichter als der Amphore. Im Auftakt kommen die für Kvevri und Naturweine typischen, aber sehr diskreten Aromen von Zesten und Dörrfrüchten zur Geltung. Die diskrete Komplexität verlangt nach mehr. Der O wirkt filigran und ist ein zurückhaltender als Amphore. Ein Wein, um dem Naturwein näher zu kommen.

