



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Thema Weintrends Orange Wines

Entschuldigt bitte! Im letzten Blog „Thema Weintrends Orange Wines“ habe ich mich offensichtlich nicht klar genug ausgedrückt. Zumindest folgere ich dies aus euren Nachfragen zum Gärvorgang. Ganz einfach ausgedrückt: bei Weißweinen werden weiße Trauben ausgepresst und ohne Schalen und Kerne mittels Hefe vergoren (aus dem Fruchtzucker wird dann der Alkohol). Bei Rotweinen werden die Schalen und z.T. die Kerne mit vergoren. In den Schalen befinden sich die Gerbstoffe / Tannine und die Farbstoffe, die den Rotwein so herrlich dunkel werden lassen. Das Fruchtfleisch selbst ist auch bei einer roten Traube hell. Bei „Blanc de Noir – Weinen“ (z.B. Illusion 1 von Meyer-Näkel) werden Rotweintrrauben (hier: Spätburgunder) ohne Schalen wie ein Weißwein hergestellt. Die goldene Farbe hat dann einen ganz hellen Rotstich (ähnlich Roséweinen). Bei den „Orange Wines“ wird im Prinzip genau umgekehrt vorgegangen: es werden weiße Trauben wie ein Rotwein bearbeitet, also mit Schalen vergoren.

Viel Vergnügen beim Probieren neuer Weine! Genießt das Leben!

Euer Norbert



Foto Klaus Rupp