



Elyo Orange

IGP MÉDITERRANÉE

Den weißen Marsanne-Trauben haben wir das schönste Orange entlockt. Stolz macht uns nicht nur die strahlende Farbe, sondern das unvergleichlich impulsive Geschmackserlebnis unseres Orange-Weins.

JAHRGANG	2024
REBSORTEN	100% Marsanne
ALKOHOL	13%
FLASCHENGRÖSSE	0,75L
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
HALTBARKEIT	3 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	 

GESCHMACKSPROFIL *Das schönste Orange*

In der Nase findet sich neben einem feinen Earl Grey-Aroma auch der Duft von Hibiskus und Wiesenheu. Diese frischen, kräuterigen Noten am Gaumen, gepaart mit den konzentrierten, gut eingebundenen Tanninen, machen ihn zu einem hervorragenden Speisenbegleiter.



TERROIR

Durchschnittsalter der Reben ca. 25 Jahre, auf verwittertem Kalkstein mit hohem Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Durch eine lange Mazeration auf den Schalen und Stielen und die anschließende Gärung haben wir aus den weißen Marsanne-Trauben das schönste Orange herausgeholt. Nach diesem Verfahren werden auch unsere Rotweine gekeltert. Die Tannine, die wir aus den Stielen gewinnen, dienen zur Stabilisierung der gewonnenen Farbstoffe, die dem Elyo Orange ein leuchtendes Orange verleihen. Die Trauben wurden Ende August gelesen, vergoren und erst Anfang Dezember gepresst. Der Ausbau erfolgte in 500-Liter-Tonneaux.

SPEISENEMPFEHLUNG: UNVERGLEICHLICH IMPULSIV

Frisches Frühlingsgemüse, vor allem weißer Spargel oder Frühlingserbsen, sind willkommene Begleiter. Die angenehme Adstringenz am Gaumen erfrischt immer wieder und sorgt für eine perfekte Einbindung des Alkohols. Der ausgeprägte Gärcharakter macht diesen Wein zu einem perfekten Bindeglied zwischen Rot- und Weißweinen, selbst wenn diese ebenfalls im Holzfass ausgebaut wurden. Ein Wein, der schon jetzt großes Trinkvergnügen bereitet. Er ist der ideale Begleiter zur Spargelsaison.

