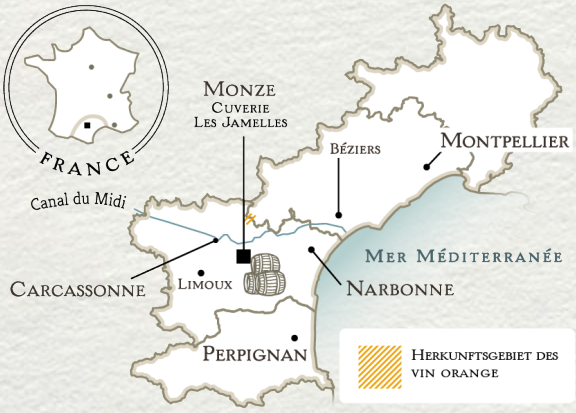
Les Jamelles

VIN ORANGE



In den letzten 25 Jahren hat sich das Team von Les Jamelles unter der Leitung von Catherine Delaunay ein unvergleichliches Wissen über die südfranzösischen Terroirs und Rebsorten angeeignet.
Dabei setzt das Team von Les Jamelles auf Innovation und ist stets bestrebt, Weine anzubieten, die den Erwartungen und dem Geschmack der Verbraucher entsprechen. Es bietet Ihnen nunmehr die Möglichkeit, einen völlig neuen Wein zu entdecken, einen Vin Orange, der mit einer wenig bekannten Weinbereitungsmethode hergestellt wird, bei der weiße Trauben einer Mazeration unterzogen werden.
Entdecken Sie jetzt diesen ungewöhnlichen Wein. Wenn Sie Überraschungen mögen und für Neues offen sind, wird er Sie begeistern!

REBSORTE(N)

Grenache Blanc, Viognier, Muscat, Gewurztraminer und Chenin

TERROIR(S)

Die Trauben stammen von Rebstöcken, die *in den Ausläufern der Montagne Noire* auf Lehm-Kalk-Böden wachsen, welche sich auf Halbhängen befinden. Es handelt sich dabei um eine sehr sonnenverwöhnte Lage, die dem Wein Länge und Struktur verschafft.

WEINBEREITUNG

Die Grenache Blanc-Trauben besitzen eine ausgezeichnete Reife, sind sehr saftig, fruchtig und ausdrucksstark. Die Viognier-Trauben sind überreif und schön aromatisch, der Schwarze Muskateller wird früher geerntet und sorgt für fruchtige Frische.

Der Vin Orange ist ein Weißwein aus Mazeration von Trauben mit weißem Saft. Die Trauben kommen in Edelstahltanks, ohne gemahlen zu werden. Sie bleiben etwa 8 Tage in den Tanks, wobei es am Anfang zu täglichen Remontage-Prozessen und dann zu einer Mazeration kommt. Gepresst werden sie mit einer pneumatischen Presse. Presssaft und Freilaufsaft werden getrennt, letzterer behalten. Der Ausbau mit Feinhefen dauert mehrere Monate.

VERKOSTUNG

Der Weißwein aus Mazeration unterscheidet sich mit seiner orangen, leicht kupferfarbenen Robe ganz stark von einem Roséwein. Seine Aromapalette ist eher untypisch und macht mit ihren würzigen Noten (Ingwer, Cumin, Gewürnelken, Wacholderbeeren, Gewürzbrot) und Noten von Zitrusfrüchten, Orangenzesten und Bergamotte neugierig. Der Eindruck am Gaumen ist sehr erlesen, frisch, süß und harmonisch. Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen (Goldlack, Kapuzinerkresse) sowie ein Hauch grauer Pfeffer verwöhnen mit leichten Tanninen, die einen frischen, spannenden Eindruck hinterlassen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Der Vin Orange passt zu vielen verschiedenen Speisen.
Serviert werden sollte er gut gekühlt bei 10 °C bis 12 °C. Er eignet sich hervorragend als Aperitifwein zu Tapas oder aber zu einer Mahlzeit mit Mittelmeergemüse (französisches Gemüse-Tian, Auberginen oder kandierte Paprika). Catherine Delaunay empfiehlt ihn ganz besonders zu asiatischer Küche, zu Garnelenspießen oder zu Indischem Curry.

www.les-Jamelles.com
contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France