



## Orange 2022

Jahrgang	2022 sächsischer Landwein
Rebsorten	Grauburgunder, Traminer, Weissburgunder und Müller Thurgau
Lesezeitpunkt	Mitte / Ende September
Ausbau	9 Monate im gebrauchten 300L Holzfass auf 3 Fässer verteilt auf der Maische 5 Wochen vergoren
Alkohol	12,00 %
Säure	3,8g/l
Restzucker	0,0g/l
Sensorik	Die Farbe und die Nase sind eindeutig von der Schale geprägt. So finden Sie Wildkräuter gepaart mit reifen exotischen Früchten am Gaumen . Die belebende Säure gibt dem „Orange“ den gewissen Kick und macht diesen Wein so unverwechselbar.
Trinkempfehlung	10-14°C
Speisenempfehlung	Sehr vielseitig, u. a. ein idealer Begleiter zu Dry Aged Fisch



## Orange 2022

Vintage	2022 sächsischer Landwein
grape variety's	Grauburgunder, Traminer, Weissburgunder und Müller Thurgau
harvest	mid / end September
vinification	9 month barrel contact 300 l skin contact for 5 weeks
alcohol	12,00%
Acid	3,8g/l
sugar	0,0g/l
tasting notes	The colour and the nose are clearly from the Shell embossed. You will find wild herbs Paired with ripe exotic fruits on Palate. The invigorating acid gives the "Orange" the certain kick and makes the Wine is so unmistakable.
Food pairing	Dry Aged fish