

PURE WEIN

Mit dem Zusatz PURE kennzeichnen wir unsere neue Weinlinie.

Sie sind entsprechend der französischen Bezeichnung „Vin méthode nature“ hergestellt - ohne Zusatz von Sulfiten.

Das heißt: Handlese mit strenger Selektion der Trauben, 100 % gesunde Trauben | Spontanvergärung | keine Schöpfung | keine Filtration | kein Zusatz von Sulfiten

PURE Weine sind gänzlich durchgegoren und haben ihre Säure mittels des biologischen Säureabbaus stabilisiert und harmonisiert. Die Weine liegen bis zur Füllung auf „ihrer“ Hefe (Battonage & sur lie) und nutzen sie als natürliche Hilfe zur Entwicklung und zum Schutz vor Oxidation. (natürliche Trübung)

Vor dem Öffnen sollte diese feine Hefe vorsichtig aufgewirbelt und im Wein wieder verteilt werden. Der Wein braucht etwas Luft, um sein charakteristisches Aroma, seine offene Direktheit und Frische zu zeigen.

ORANGE WEIN – die vierte Weinfarbe und auch eine alte Tradition aus Georgien

Was passiert, wenn wir Weißweintrrauben wie Rotwein vergären? Wenn wir sie wie Rotwein lange auf der Maische liegen lassen, im Barriquefass zwei Jahre ausbauen und reifen lassen und dann unfiltriert auf die Flasche füllen?

Die Voraussetzungen für die ORANGE Weine sind die gleichen wie für unsere PURE Weine. Anders als bei den PURE-Weinen findet die Vergärung der gesamten Trauben statt. Zur Gärung werden je nach Art des ORANGE-Weines unterschiedlich viele Rappen (Traubenziele) zur Gärung gegeben, die die spätere Tanninstruktur mit ausbilden. Der Wein nimmt von der lilafarbenen Beerenhaut des Grauburgunders Farbe auf, aus den Beerenschalen und von den Kernen werden Gerbstoffe / Tannine gelöst und während der Reifezeit im kleinen Holzfass kann er atmen und bildet sein typisches „Orange“.

PET NAT Pétillant Naturel – Natürlich prickelnd – méthode rurale

Der Begriff kommt aus Frankreich und kennzeichnet einen natürlich prickelnden Perl- oder Schaumwein. Die Perlage entsteht aus der Vergärung in der Flasche. Junger Wein wird vor Abschluss der Gärung mit einem kleinen Restzuckeranteil auf die Flasche gefüllt. Dieser Restzucker vergärt nun in der Flasche und die sich bildende Kohlensäure bildet die Perlage und baut den Druck auf. Nach Abschluss der Gärung wird die Hefe im Gegensatz zum Sekt nicht abgerüttelt (Méthode rurale). Es wird auch keine Stabilisierung mittels schwefliger Säure vorgenommen. Auf Degorgierung und die Verwendung von Versanddosage wird verzichtet.

Selbstverständlich ist die gesamte Produktion der Trauben und des Weines biologisch zertifiziert nach EU-Bio-Standard (DE-ÖKO-039) und nach den strengen Kriterien der Anbauverbände ECOVIN und Demeter

Das Weingut ist Mitglied im Spitzenweingüterverband VDP. die PRÄDIKATSWINGÜTER



PURE – Gutsabfüllung VDP.WEINGUT

Riesling pure – Landwein Rhein

Riesling Terroir pure – Landwein Rhein

Scheurebe pure – Landwein Rhein

Riesling PetNat brut nature – Deutscher Sekt

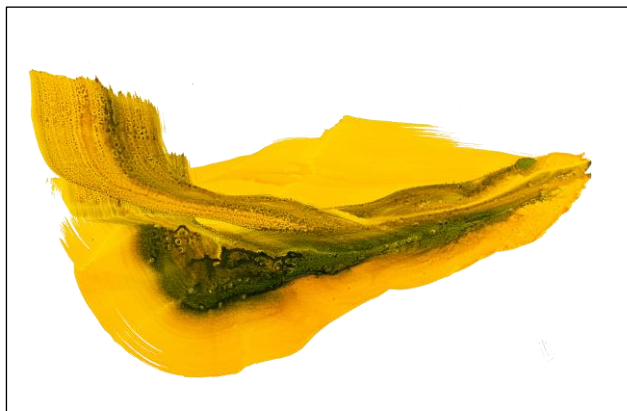
By Walter Karberg



PURE – Gutsabfüllung VDP.WEINGUT

Spätburgunder pure – Landwein Rhein

By Walter Karberg



ORANGE: skin maceration Gutsabfüllung VDP.WEINGUT

Pinot gris & Pinot blanc - Landwein Rhein

Souvignier gris – Landwein Rhein

Silvaner – Landwein Rhein

By Walter Karberg

