

Weinexpertise

Bezeichnung	Opal*S Süßwein aus eingetrockneten Trauben
Jahrgang	2024
Bodenart	Tiefer Lößboden in sonniger Südlage
Rebsorte	Muskateller
Analysewerte	Alkohol: 9,0 % vol Säure: 9,8 g/l Restsüße: 249,2 g/l
Vinifizierung	Eingetrocknete Trauben werden mazeriert und gepresst; die folgende alkoholische Gärung im kleinenahltank kann 3 – 4 Wochen dauern.
Trinktemperatur	10° – 12° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe kräftiges Strohgelb mit goldenen Reflexen

Nase komplex und intensiv: die opulente Aromatik umfasst kandierte Früchte, getrocknete Aprikosen und Orangenzeste, eine feine Muskatellerwürze umspielt von einem Hauch Minze.

Gaumen hohe Viskosität, die enorme Süße ist hervorragend von einer rassigen Säure ausbalanciert und gibt diesem Weine eine herrliche Leichtigkeit. Der Geschmack ist traubig, sanfte Zitrusaromen wiederholen sich neben denen der getrockneten Aprikosen. Der Nachhall ist fast ewig und macht Lust auf mehr.

Speise-Empfehlung

Das süße Dessert setzt dieser besondere Wein in Szene. Die lebendige Säure sorgt für Frische und Lebendigkeit. Kombiniert werden kann er auch mit kräftigem Käse.

Besonderheiten

Die Trauben für diesen Wein werden vollreif gelesen, und dann in kleinen Kisten über mehrere Wochen getrocknet. Auf die Hälfte ihres ursprünglichen Gewichtes geschrumpft, werden die Trauben entrappt und bleiben zunächst über Nacht im Tank stehen (Mazeration) bevor sie gepresst werden. Der Wein gärt über Wochen an einem warmen Ort bevor wir die Gärung durch Herunterkühlen unterbrechen. Anschließend wird der Opal gefiltert und im folgenden Frühjahr abgefüllt.

