

Weinexpertise

Bezeichnung	Opal*S Süßwein aus eingetrockneten Trauben
Jahrgang	2020
Bodenart	Tiefer Lößboden in sonniger Südlage
Rebsorte	Muskateller
Analysewerte	Alkohol: 9,5 % vol Säure: 9,3 g/l Restsüße: 248,3 g/l
Vinifizierung	Eingetrocknete Trauben (siehe Besonderheiten unten) werden mazeriert und gepresst; die folgende alkoholische Gärung im kleinen Stahltank 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 sowie einen winzigen Hauch von 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

Ein Muss, nicht nur zum weihnachtlichen Festtagsmenü. Gepaart mit einem kräftigem Käse, Foie Gras oder eventuell einer Creme Brûlée ist er einfach unwiderstehlich.

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 stoppen. Anschließend wird der Opal gefiltert und im folgenden Frühjahr abgefüllt.

