



Orphée VdF

, 750 ml

France,

9950409513



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Crostini mit Selleriesalat, Ziegenkäse und

Orangenminze (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch)

Dorade aus dem Ofen mit Oliven, getrockneten

Tomaten und Pinienkernen

(Fisch)

Lothringer Specktorte mit Rucolasalat

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 18.02.2024

Info zum Wein:

Der Orphée ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc von Guillaume Sorbe. Die Frucht stammt aus Parzellen in Reuilly, genauer gesagt in Chery, mit recht jungen Reben auf vorwiegend lehmig-kalkigen, aber auch auf Böden mit Kieseln und rotem Sand. Der Wein wurde nach der spontanen Gärung über drei Jahre hinweg zu einem Teil im Tank, vor allem aber in gebrauchten 400- und 600-Liter-Fässern ausgebaut. Seit dem Jahrgang 2018 wird der Reuilly als Vin de France deklariert (Christoph Raffelt).

Farbe:

Helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Was für ein mineralischer Ausdruck in der Nase! Neben heftigen Noten und dem Duft nach Austernschale treten Zitrusfrüchte, Apfel, Apfelschale, weiße Johannisbeeren und Fenchel aufs Parkett. In seinem jugendlichen Stadium fordert er die Karaffe ein, um sich in seiner eleganten Schönheit zu entfalten.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der 2019er Orphée vollmundig, saftig und kraftvoll. Im Auftakt macht sich eine feine Fruchtsüße bemerkbar, die von feiner Säure und einem ebenso feinem Gerbstoff umspielt wird. Er verbindet gekonnt seine extraktreiche Dichte mit seiner belebenden und präzisen Struktur.

Dekantiert aus großen Gläsern genießen, Sauerstoff lässt ihn noch zusätzlich gewinnen!