

## GELBER ORLEANS 2017

QBA Trocken • 750 ml • Best-Nr. 1736

### REBEN

Eine uralte, fast ausgestorbene Rebsorte

### LAGE

Pettenthal

### AUSBAU

Spontan vergoren, im kleinen Holzfass,  
5 Mon. auf der Hefe

### BOUQUET

Duft nach Kräutern, Blüten und Birnen

### MUNDGEFÜHL

Saftige Apfelnoten, viel Schmelz, feine  
Mineralität und prickelnde Frucht

### ALKOHOL

11,0 % Vol

### ANALYSE

1,0 g/l Restzucker, 5,3g/l Säure

### EMPFEHLUNG

Deftiger Hackbraten von „Mama Strub aus der  
Zwitscherstubb „Nierstein“

## GELBER ORLEANS - EIN WEIN HERB UND KRÄFTIG WIE EIN RÖMISCHER LEGIONÄR - EIN ZEITZEUGE!

Der Rote Hang ist heute zu 95% mit Riesling bestockt und man könnte meinen, das war schon immer so, denn die selbsterklärende Einzigartigkeit der Roten Hang Rieslinge würde das sicher belegen. Aber es war anders. Der Apotheker und Weingutsbesitzer Johann Bronner brachte 1834 das Buch heraus: „Der Weinbau in der Provinz Rheinhessen, im Nahetal und Moselthal“. Es ist ein tolles Standardwerk, was uns Winzer heute sehr viel Aufschluss darüber gibt, wie der Weinbau damals stattgefunden hat.

Über Nierstein schrieb er: „Der Rebsatz besteht deshalb auch auf der Hochebene durchgehend aus Oestreichern (Anmerkung: ist heute Sylvaner). Dagegen wird an den oft steilen Abhängen zwischen Nierstein und Nackenheim größtenteils der Orleans gepflanzt, derselbe, welcher zu Rüdesheim am Berge gepflanzt wird; der Fuß des Bergabhanges ist aber größtenteils mit Rießlingen bepflanzt, eben so der Kranzberg mit seine niedern Umgebungen. Daß der Orleans bloß an der felsigen Parthie der Weinberge gepflanzt wird, hat seinen Grund darin, weil erstlich derselbe sehr gerne zwischen Felsen seine Wurzeln drängt, und dadurch ein hohes Alter erreicht, was in ebenen Gegenden nicht der Fall ist, und zweitens,

weil er bloß an steilen Bergwänden unter dem stärksten Reflexe der Sonnenstrahlen recht reif wird, um einen guten Wein ergeben zu können.“!

Heute ist Gelber Orleans weitgehend ausgestorben. Wir haben ihn bei unserer Rüdesheimer Winzerkollegin Theresa Breuer geschnitten, die den Orleans noch finden konnte und nun selbst anbaut. Die geschnittenen Edelreißer vom Gelben Orleans haben wir auf einem kleinen steinigen Weinberg im Pettenthal im Jahr 2015 auf alte Rieslinge aufgeproft und hatten mit dem den 2016er den ersten Wein im Keller. Der Gelbe Orleans duftet nach Kräutern, Blüten und Birnen. Im Geschmack ist er sehr kräftig und hat eine herbe Frucht ähnlich wie Quitte, aber auch exotische und würzige Aromen. Meiner eigenen Einschätzung nach ähnelt der Gelbe Orleans der französischen Rebsorte Chenin Blanc, der vornehmlich an der Loire angebaut wird. Vielleicht liegt darin ein Funken Wahrheit, denn der Name der Rebsorte würde dafür sprechen. Insgesamt ist der Gelbe Orleans ein urwüchsiger kräftiger Geselle, der in einer rauen Umgebung erwächst. Eine spannende Zeitreise erschließt sich uns, wenn wir unseren 2017er Gelben Orleans trinken. Wir laden Sie ein mit auf diese Reise zu gehen!

