Orange Wines: Der Atem des Weins

SEVERIN CORTI, 27. Juni 2013, 14:56

derStandard.at > Lifestyle – Essen und Trinken – Trinken

foto: apa/fredrik von erichsen

Die "orangen" Weine brauchen besonders viel Zeit, um zu atmen.

Wer sich ein bissl mit Wein beschäftigt und einmal einen gut belüfteten "Natural Wine" aus gutem Hause kosten durfte, der ist von der Tiefe und ambrosischen Kraft der "orange" genannten Weine hingerissen

Es hat gedauert, schön langsam aber halten die "orange" genannten Weine mit langer Mazeration, wenig Schwefel und langer Fassreife auch im österreichischen Mainstream Einzug.

Ist auch kein Wunder: Wer sich ein bissl mit Wein beschäftigt und einmal einen gut belüfteten "Natural Wine" aus gutem Hause kosten durfte, der ist von der Tiefe und ambrosischen Kraft dieser Weine hingerissen – auch wenn sie so ganz anders sind als das, was man bislang als großen Wein kennenlernen durfte. Ein Hinweis dafür sind die Weinkarten von immer mehr Qualitätsrestaurants, von Meixner über François im 14. und Artner bis zu Filippou und natürlich Steirereck, wo die Naturweine längst prominent vertreten sind.

Ein weiterer Hinweis ist aber auch der Weinverkauf, den Manager Egon J. Berger aus reinem Enthusiasmus in seiner Freizeit betreibt und der einige der spannendsten Vertreter speziell aus dem nahen Slowenien, aus Friaul und Kroatien vereint. Demnächst wird auch ein Verkostungsraum eröffnet, wo man sich nach Vereinbarung mit dem Thema anfreunden kann.

Besonders wichtig: Die Weine brauchen besonders viel Zeit, um zu atmen, deshalb mehrere Stunden vor dem Genuss öffnen. Umgekehrt halten sie dafür ihre Köstlichkeit auch geöffnet über viele Tage!

(Severin Corti, DER STANDARD, 22.6.2013)

Orange Wines Egon Berger - orange-wine.eu

Verkostungsraum Rohrbacherstr. 9, 1190 Wien, Tel.: 0664/306 16 32, nach Vereinbarung