



Sommelier  
Vividus  
empfiehlt:

Art. Nr. 1.027  
Deutschland / Rheinhessen  
„GELBER ORLEANS“  
Autochthone Rebsorte  
Jahrgang 2014  
QbA. - trocken



Weinbaugebiet  
DEUTSCHLAND  
Rheinhessen

**Weingut Abthof:** Die Weinberge bewirtschaftet die Winzerfamilie naturnah und umweltschonend und begleiten alle Phasen der Weinerzeugung selbst. Alle Weine sind daher „Gutsabfüllungen“, das bedeutet: Anbau, Bewirtschaftung der Rebflächen, Handlese, Weinerzeugung und Abfüllung liegen in den Händen und in der Verantwortung dieser Winzerfamilie.

**Geschichte der Rebsorte:** Die Rebsorte Gelber Orleans ist schon so alt, dass sie fast in Vergessenheit geraten ist. Bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts war der Gelbe Orleans vor allem in den Spitzenlagen Rheinhessen verbreitet. Sie ist eine außer-gewöhnliche, starkwüchsige, und sehr ertragreiche, spät reifende Rebe, deren Beeren groß und dickschalig sind. Durch die späte Reife bringt der Gelbe Orleans in guten Jahrgängen, wie 2013, Spitzenqualitäten mit großem Lager-Potenzial hervor.

**Schmecken Sie ein Stück deutsche Weingeschichte im Glas...**

Diese Rebsorte ist höchst selten. Obwohl sie einmal zu den meist angebauten Rebsorten gehörte - im 18. Jahrhundert. Der Zisterzienser-Orden, zur damaligen Zeit einer der bedeutendsten Weinhändler Europas, baute diese Rebsorte in ihren Weinbergen an. So kam der Gelbe Orleans von der Abtei in Eberbach/Rheingau auch auf deren klösterlichen Gutshof nach Hahnheim. Die Hauptgebäude dieser Grangie existieren noch heute. Das ist im Übrigen auch der Grund, warum der Großvater das Weingut „Abthof“ nannte und der Abt die Kutte des Zisterzienser-Ordens trägt.

**Weinbeschreibung:** Dieser Wein ist eine Rarität. Es handelt sich bei dieser Sorte um weiße Früchte und auch weiße Blüten. Der Charakter erinnert im weitesten Sinne an weiße Burgundersorten. Der Wein ist ausdrucksvoll mit einem feinen Säuregehalt. Am Gaumen bleibt eine gewisse Cremigkeit zurück. Das Fruchtspektrum des Weines reicht von der Ananas über die Orange bis hin zur Quitte.

Name / Lage:	Gelber Orleans / Hahnheimer Moosberg
Rebsorte:	100% GELBER ORLEANS (Jahrgang 2014)
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	QbA.
Flascheninhalt:	0,75Liter – Flaschenverschluss: Naturkork
Analysewerte:	Alkohol: 12,0% Vol. – Säure: 8,1 g/l – Restzucker: 3,0g/l
Serviertemperatur:	8°-10°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Mit seiner zarten Würze und seinem feinfruchtigen, filigranen Charakter ist dieser Wein ein optimaler Begleiter von Speisen mit Lauch, Spargel oder Kräutern. Die nussigen, vegetativen Komponenten treffen punktgenau die dezente Würze des „Gelben Orleans“
Rezeptempfehlung:	Lauch-Schinken-Omelette“
Reifepotential:	2030
Bewertungen:	5,7/6,0 Punkten
Bodenart:	Kalk-Mergelboden
Auszeichnungenn:	Gold bei der Berliner Wine Trophy!
Hersteller/ Inverkehrbringer:	Weitere Informationen gibt es auf der Homepage: www.weingut-abthof.de



©11/16 Klaus Löbbe Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.

„vividus-natürlich® \*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg  
Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de