

Orange 44 2010



Name	Orange 44, 2010
Type	Dry White Wine
Grape Varietals	Chenin Blanc 52%
	Chardonnay 24%
	Viognier 24%
Alcohol	13,0%
Winemaker	
Storing Temp. C	10
Serving Temp.C	7
Aging Potential	2017

Ideal Pairing

Winemaker Notes

The making of the wine:

שם היין	אורנג' 44, 2010
סוג יין	יין לבן יבש
זנים	שנין בלאן 52%
	שרדונה 24%
	ויינייה 24%
אלכוהול	13,0%
היין	
שמור בחום (צלסיוס)	10
הגש בחום (צלסיוס)	7
יטיישן בבקבוק עד לתאריך	2017
התאמה	למתכונים
כוללים	

מרשימות היין

על הייצור

When I started to make white wines in 2007, I learned to press the grapes and ferment only the juice. But I wondered what would a white grape give, if it is allowed, like a red grape, a full expression of all of its components (skin, pulp, pip)? In that year I started to experiment, and after three years of development I felt it was time to share this wonder. So the white grapes were fermented just like red grapes. With full skin contact and relatively warm temperatures. The Chenin Blanc gave elegance, the Chardonnay the solid structure and the Viognier the richness and exotic spices. I made sure to harvest early so that the wine, which is rich by nature, will not become heavy due to high alcohol levels. The result is a completely new style of wine, white in its essence, but with depth, complexity and extraordinary richness. The wine is charming and fascinating now but with proper storage it will develop a unique richness and complexity over time.

Charchteristics

Wine with medium to full body. Aromas and flavors of fresh lime, orange peel, papaya, star fruit, ripe red apple, minerals, white pepper, bay leaves and exotic spices. If consumed during 2012 it is recommended to decant the wine before drinking.

כשהתחלתי בבציר 2007 לייצר יינות לבנים, למדתי שצריך לסחוט את הענבים ולהתסיס רק את המיץ. אך תהיתי מה ייתן העינב הלבן אם נאפשר לכל מרכיביו (קליפה, ציפה, גרעין) ביטוי מלא, כמו בענבים האדומים? התחלתי כבר באותו בציר לערוך ניסיונות, ולאחר פיתוח של שלוש שנים הגיע הזמן להציע את הפלא הזה לכולם. הענבים תססו ממש כמו ענבים אדומים. עם קליפתם, בטמפרטורות חמות יחסית, ערבובים לשבירת הכובע, הכול. השנין נתן את האלגנטיות, השרדונה את המבנה המוצק והיונייה את העושר והאקזוטיות. הקפדתי לבצור מוקדם כדי שהיין שהינו עשיר מטבעו, לא יהפוך למעיק בגלל אלכוהול גבוה. התוצאה היא יין בסגנון חדש לחלוטין, שבמהותו הינו יין לבן, אך עם עומק, מורכבות ועושר בלתי רגילים. היין מקסים ומרתק כבר כעת ובתנאי אחסון נאותים הוא צפוי לפתח עושר ומורכבות ייחודיים על ציר הזמן.

אופי היין

יין בצבע זהב עמוק וגוף בינוני עד מלא. ליין ארומות וטעמים של ליים טרי, קליפות תפוז, פפאיה, קרמבולה, תפוח אדום בשל, מינרליות פלפל לבן, עלי דפנה ותבלינים אקזוטיים. במהלך שנת 2012 מומלץ לחדרר את היין בטרם שתיה.



