fidesser
WEINGUT
WEINVIERTEL
AUSTRIA
PLATT

fidesser*orbis orange

Jahrgang: **2021**
Sorte: **Frühroter Veltliner, Chardonnay**
Weinbaugebiet: **Österreich**
Alkohol: **12 % vol.**
Säure: **4.9 g/l**
Restzucker: **0.5 g/l**

Hintergrund

Es ist viel bedeutender Wein zu machen, der von Natur aus schön ist, als die mundgerechte Abrundung von Ecken und Kanten. Im Weingarten setzen wir den Grundstein. Mit viel Sorgfalt, Freude und Biodynamie. Nach dem Motto „Lasse dem Weine das Seine“ kreieren wir, was wir für richtig empfinden. Abseits von Uniformität schaffen wir uns genügend Raum für Kreativität und neue Ideen. Die Weine hinter fidesser*orbis sind unfiltriert und mit minimaler Schwefelmenge. Das Weglassen von jeglichen Schönungen macht die Weine bekömmlich und einzigartig. Ehrliche Weine, die von Natur aus daraus geformt werden, was ihnen Boden und Klima geben.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biodynamisch nach den Grundsätzen von Rudolf Steiner bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese. Die Trauben werden schonend mit den Füßen getreten und einige Wochen auf der Maische spontan vergoren. Der Wein wird gepresst und mit seiner Hefe in gebrauchten Barrique-Fässern gelagert. Der Wein wird unfiltriert, ungeschönt und mit minimaler Schwefelmenge in Flaschen abgefüllt.

Design

Der ganzheitliche Ansatz in der Bewirtschaftung, der Einfluss von Flora, Fauna, Mikroklima und Kosmos war Ideengeber für die Illustration am Etikett. Inspiriert von Leonardo da Vincis „De Divina Proportione“ porträtieren Illustrationen geometrischer Körper den jeweiligen Charakter der fidesser*orbis Weine. Sie stehen für die Verknüpfung aller wissenschaftlichen und geistigen Erkenntnisse im Sinne einer umfassenden Weltbetrachtung. Der Name fidesser*orbis bringt den ganzheitlichen Blick der Biodynamie auf den Punkt.

Weinbeschreibung

Mittleres Orange; feiner Duft nach Weingartenpfirsich und Orangenzesten, etwas herb untermalt. Am Gaumen engmaschig, zugängliche Gerbstoffstruktur mit stützendem Säurebogen, Steinobst. Saftig und cremig. (Weingut Rudolf Fidesser)
–
Orangefarben, Orangenschalen, animierender Gerbstoff, stoffig, Pomelo, null Schwefel, wunderbar trocken, Citrus, Küchenkräuter, braucht viel Luft. Dekantieren. Großes Glas. (Adi Schmid, Vinaria Weinguide 2022/23)

Weingut Fidesser
2051 Platt 39
Tel/Fax +43 (0)2945 2592, Mobil +43(0)676-9266789 (Norbert), Mobil +43(0)676-9373182 (Sophie)
www.fidesser.at, weingut@fidesser.at