

## Wein & Weinbedarf

GbR Ulrike Trump-Berndt  
& Friedrich-Karl Berndt  
Metzer Str. 2 13595 Berlin

**Tel. 030 332 43 50**

Fax 030 3328230

Email [info@weine-trump-berndt.de](mailto:info@weine-trump-berndt.de)

[www.weine-trump-berndt.de](http://www.weine-trump-berndt.de)

[www.weinladen-spandau.de](http://www.weinladen-spandau.de)



## Natur- und Orangeweine

Ein großer Anteil wird Biologisch-Dynamisch angebaut. Die Lese erfolgt per Hand um gesunde Trauben zu ernten. Das erfordert eine aufwändige Pflege der Reben und einen frühen Lesetermin. In der Regel erfolgt keine Anreicherung. Die Klärung soll ohne Schönungsmittel und Filtration erfolgen. Der Einsatz von Schwefel kann erfolgen und wird durch die Hälfte der Winzer angewendet. Die Bezeichnung Naturwein ist gesetzlich nicht geregelt. Die Verwendung auf dem Etikett wird derzeit von der Weinkontrolle beanstandet.

Orangeweine werden als Hauptunterschied immer auf der Maische vergoren und reifen später unter anderen auch in Amphoren es entstehen intensive Weine die teilweise auch animalische Aromen enthalten

### Wie schmeckt Naturwein:

Naturwein kann trüb sein und Aromen von Apfelmot, Hefe, Jod, Kräutern haben Die Geschmacksrichtung variiert stark, je nach Sorte, Region und Herstellung. Rotweine sind eher erdig, kräutige und Weißweine eher fruchtig Birne oder Maracuja. Die Geschmäcker variieren je nach Winzer und Rebsorte.

### Fazit:

Naturweine und Orangenweine sind eine Bereicherung in der Geschmackswelt der Weine. Finden Ihre Freunde durch schwefelarme bzw. zum Teil auch schwefelfreie Verarbeitung. Sind aber für manche Gaumen eine Herausforderung. Bilden Sie sich selber ein Urteil.

## Vergleich der Weinstile

### Normale Weine

- **Weißwein:** wird aus weißen Trauben ohne Schalenkontakt vergoren → klar, frisch, fruchtig.
- **Rotwein:** wird aus roten Trauben mit Schalen vergoren → Tannine, Farbe, kräftiger Geschmack.
- **Rosé:** kurzer Schalenkontakt roter Trauben → hellere Farbe, leichter Stil.
- **Kellertechnik:** Einsatz von Reinzuchthefen, Schönung, Filtration, Schwefelung üblich → stabil und reproduzierbar.

### Orangewein

- **Herstellung:** weiße Trauben werden wie Rotwein mit Schalen vergoren.
- **Merkmale:**
  - Bernstein- bis orangene Farbe.
  - Mehr Tannine, strukturreicher als normaler Weißwein.
  - Aromen: nussig, krautig, manchmal oxidative Noten.
- **Besonderheit:** Stilrichtung, die unabhängig von Bio/Natur ist – man kann auch konventionelle Orangeweine herstellen.

### Naturwein

- **Herstellung:** möglichst „unmanipuliert“ – keine oder sehr geringe Kellertechniken.
  - spontane Vergärung mit Wildhefen,
  - kaum oder kein Schwefel,
  - keine Schönung, keine Filtration.
- **Merkmale:**
  - trüb, unfiltriert, sehr individuell.
  - Geschmack oft „wild“: funky, hefebetont, manchmal unvorhersehbar.
- **Besonderheit: Naturwein kann Weiß, Rot, Rosé oder Orangewein sein → es ist also ein Produktionsansatz, keine eigene Farb-Kategorie**

## Normale Weine



### FARBE/STIL

klar, frisch,  
fruchtig

### TANNINE/ STRUKTUR

weniger Tannine

### KELLEREINGRIFFE

kontrolliert

## Orangewein



### FARBE/STIL

bernstein- bis  
orangene Farbe

### TANNINE/ STRUKTUR

mehr Tannine

### KELLEREINGRIFFE

manchmal

## Naturwein



### FARBE/STIL

trüb, unfiltriert

### TANNINE/ STRUKTUR

sehr individuell

### KELLEREINGRIFFE

kaum