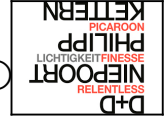


# 2020 "JoJo" Orange Wine

FIO WINES - NIEPOORT KETTERN - MOSEL, DEUTSCHLAND



Die Rieslingtrauben des JoJo stammen vom höchsten Weinberg des Betriebes auf 350 Meter, dem Piesporter Freudenberg. Eine trockene, steinige Schieferlage mitten im Wald. Diese ist noch recht jung, da die Bäume erst nach dem 2. Weltkrieg gerodet wurden. Die Herausforderung bei diesem "Orange" ist eine schonende, nicht zu stark forcierte Gärung auf den Schalen und Stielen - sonst wird er bitter und zu intensiv. Die eine Hälfte der Beeren wird auf der Maische vergoren. Dreimal am Tag wird diese mit dem gärenden Most übergossen. Nach 14-21 Tagen wird gepresst und die Gärung geht im großen Moselfuder weiter. Die andere Hälfte, davon 20% ganze Trauben, wandert für 7 Monate ins Edelstahlgebilde. In dieser Zeit wird weder die Hefe aufgerührt (Batonnage), noch Schwefel hinzugefügt. Nur kurz vor der Abfüllung gibt es eine Minimale Dosierung und dann wird der "JoJo" unfiltriert abgefüllt. Es ist ein delikater, feiner "Orange" mit einer rieslingtypischen Säure und ein köstlicher, universeller Speisebegleiter. Wer mit "Orange" schlechte Erfahrungen gemacht hat oder mit dieser Stilrichtung bisher nichts anfangen konnte, der sollte es mit "JoJo" nochmals probieren. Ultrafein, köstlicher Trinkfluss und ein perfekter Aperitif.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Mosel	<b>Restzucker</b> 0,5 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Landwein der Mosel	<b>Säure</b> 7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 11%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Lothar Ketteren GbR, 54498 Piesport
<b>Höhe über N.N.</b> 350 Meter	<b>Ausbau</b> 7 Monate im alten Moselfuder gereift	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Dieses Projekt, was mit dem Jahrgang 2012 begann, ist das Baby von drei passionierten Winzern, die den traditionellen Moselstil pflegen und kultivieren. Der rote Faden - Fio heißt auf portugiesisch Faden - ist „Entschleunigung“ und „Stressbefreiung“ in unserer rasanten Welt, vor der auch die Weinbranche nicht halt macht. Es gibt heutzutage viele technisch korrekte und schnell „gemachte“ Weine, aber das Besondere spricht nur durch die Herkunft und seine Originalität zu uns. Viele reden darüber, nur wenige setzen es gekonnt um.  
Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.