

# Plackner

Weine für Einsteiger und Aussteiger

## 2015er SILVANER "AUSSTEIGER ORANGE"

Aussteiger – der Wein für die Mutigen. Für alle, die den Schritt wagen aus der etablierten Sicherheit in die aufregende, abenteuerliche und befriedigende Welt des selbstbestimmten Lebens und Arbeitens. Ein Wein für den Ausstieg aus dem uniformen, massenkompatiblen Standardgeschmack. Der Wein für die Nische, für alle Neugierigen und Offenen. Der Wein für Aussteiger!

Die Rebsorte: Silvaner – die „fränkischste“ aller Rebsorten

Die Reben: gepflanzt im Jahre 1968 – zur Zeit der Ernte 47 Jahre alt

Der Weinberg: Steillage, zu 100% in Handarbeit bewirtschaftet, teils mit Quitten- und Mandelbäumen bepflanzt

Das Terroir: die Bruchzone zwischen Muschelkalk & Buntsandstein

Die Lage: Thüngerseimer Johannisberg

Die Trauben: am 3. Oktober 2015 selektiv von Hand gelesen; auf der Maische mit natürlichen Umgebungshefen spontan vergoren; ausgebaut in zwei gebrauchten Holzfässern - 550 Liter aus fränkischer Spessarteiche und 400 Liter aus französischer Eiche; 20 Monate auf der Feinhefe im Fass gereift; nur minimal geschwefelt; am 29. Juni 2017 ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Orange Wein polarisiert, so auch dieser. Dabei versöhnt und vereint der Aussteiger Orange durch seine, für diese Art Weine, ungewohnte Süffigkeit, seinen animierenden Trinkfluss. Die Nase erinnert an würzigen, feuchten Nadelwaldboden. Am Gaumen zeigt er sich würzig, rund und ausgeglichen mit einer angenehm frischen, weichen Säure. Die Gerbstoffe verleihen ihm Struktur und Charakter, der noch lange nachhallt. Ein Wein für Experimentierfreudige, für „aus der Reihe Trinker“ und dabei ein exzellenter Essensbegleiter, auch für anspruchsvolle Fleischgerichte.

Der Aussteiger des Jahrgangs 2015 greift die Ideen seiner Vorgänger aus den Jahren 2012 und 2014 auf und führt Sie mutig weiter. Er will und soll provozieren, zu Diskussionen anregen und Lust darauf machen, auch seine Nachfolger in den kommenden Jahren kennenzulernen.

Ein paar Daten: Alkohol 13,0 vol.-%, Restzucker 0,8 g/l, Gesamtsäure 6,2 g/l  
Kleine Mengen. Von diesem Wein wurden nur 1.140 Flaschen erzeugt.

Der Aussteiger Orange ist durch den Ausbau im Holzfass schon gut entwickelt und macht auch aus der frisch geöffneten Flasche Spaß. Etwas Luft durch Dekantieren 30 Minuten vor dem Genuß entfaltet sein volles Potential. Ein großes Glas kommt seinem Charakter entgegen.



Ein herzliches Prost!