

## Baden Oberrotweil Weissburgunder trocken 2021

### DOMEIN

Konrad Salwey. Eigenaar. Wijnmaker, oenoloog en Bourgonge specialist. Hij voltooide zijn opleiding tot wijnmaker bij de wijnmakerijen WIRSCHING en MÜLLER-CATOIR. Daarna ging hij rechtstreeks naar Geisenheim, waar hij zijn studie oenologie aan de universiteit voltooide. In de zomer van 2002 keerde Konrad Salwey vervolgens terug naar de wijnmakerij van zijn ouders in Oberrotweil am Kaiserstuhl om geleidelijk het management over te nemen. Konrad Salwey is nu verantwoordelijk voor de gekozen strategische richting van de wijnmakerij en de uitbreiding van de wijnen. Hij wordt beschouwd als een pionier op het gebied van lichte, frisse en alcoholarme Bourgondische wijnen. Zijn voorkeur gaat uit naar de uitbreiding van de witte Bourgogne in grote houten vaten en de rode wijnen in barriques. Konrad geniet van de Badense keuken, is een familieman en een gepassioneerd jeu de boules-speler.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Schitterende Ortswwein weissburgunder van Salwey. Plezierige neus van citrus, mineraliteit en groene appel. Florale toets. Licht exotisch toetsje. In de smaak ontdekken we een heel natuurlijke en pure smaak. Veelzijdig. Gedoseerd hout. Medium body. Sur lie. Levendige zuren. Gastronomisch breed inzetbaar.

### DRUIVENRAS

Weissburgunder

### GASTRONOMIE

Aanbevolen bij tussengerechten met gebakken snoekbaars/heilbot en romige sauzen (lichte botersaus). Tartaar van rauwe vis met een crème van avocado.



**BEWAARTERMIJN** 2024-2028

**LAND** Duitsland

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2021

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Baden

**DOMEIN** Salwey

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant