

Baden Spätburgunder Kaiserstuhl 2022

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 jeugdspeeler.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Licht robijnrood van kleur. Elegante en fruitige neus. Kruidig zoetje. Zwarte kersen. Soepele en fluwele aanzet met hele zachte tannine. Drink het ietsje gekoeld en je hebt een fantastisch glas rode wijn.

DRUIVENRAS

Spätburgunder

GASTRONOMIE

Escargots. Varkenshiel. Blanquette de Veau. Biefstuk met groentjes. Kwartel. Patrijsje? Zachte kazen.



BEWAARTERMIJN 2024-2027

LAND Duitsland

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2022

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Baden

DOMEIN Salwey

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus