

Baden Eichberg Grauburgunder GG 2020

DOMEIN

Konrad Salwey. Eigenaar. Wijnmaker, oenoloog en Bourgongse 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

Eichberg omkadert Oberrotweil aan de noordwestelijke kant met hellingen tot 50%. De bodem bestaat uit verweerde, zwarte vulkanische grond met een klein laagje löss. De druiven worden zacht gepersd met een schroefpers voor een fijne tannine extractie. De gisting met inheemse gisten vindt plaats in grote eikenhouten vaten. Na de malolactische gisting (ook in houten vaten) volgt een rijping van 36 maanden in eiken foeders. Geen filtratie. In de neus schittert de Eichberg met frisse, koele tonen van witte bessen, brioche en rijp geel fruit. In de aanzet is het subtiele hout voelbaar in de mond met fijne tannines en geweldige zuren. Heel veel diepte in deze wijn. Iets aards met veel mineraliteit door de vulkanische bodem. Wat een beauty!

DRUIVENRAS

Grauburgunder

GASTRONOMIE

Aanbevolen bij zeevruchten en vissoep. Ganzenlever. Quiche lorraine. Kalfsniertjes. Paddestoelen risotto. Oosterse keuken, geitenkaas. Maar ook Comté of Beaufort.



BEWAARTERMIJN 2025-2032+

LAND Duitsland

STREEK Baden

OOGSTJAAR 2020

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Salwey

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk