

Baden Oberrotweil Grauburgunder 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

De Grauburgunder Reserve (RS) komt van zijn allerbeste Oberrotweiler wijngaarden. Gerijpt in barriques (1/3 nieuw, 1/3 tweede vulling en 1/3 oudere barriques). Licht goudgeel van kleur. Serieuze geur in de neus met een impressie van wat toast, maar ook geel fruit. Licht kruidig. Bourgogne stijl. Mineraliteit. De aanzet in de mond is krachtig, met fruit, hout, frisse citrus en lekkere zuren. Gastronomisch. Wijn met goed bewaarpotentieel!

DRUIVENRAS

Grauburgunder

GASTRONOMIE

Aanbevolen bij tussengerechten met gebakken snoekbaars/heilbot en romige sauzen (lichte botersaus). Heerlijk bij spicy gerechten uit de Oosterse keuken.



BEWAARTERMIJN 2024-2031

LAND Duitsland

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2021

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Baden

DOMEIN Salwey

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant