

## Baden Henkenberg Spätburgunder GG 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 jeu de boules-speler.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Open heuvelrug tussen Oberrotweil en Burkheim. De bodem bestaat uit verweerd vulkanisch gesteente en op sommige plaatsen löss. De grove samenstelling, opgebouwd uit verschillende lagen, biedt ideale omstandigheden voor diep wortelende wijnstokken. De Henkenberg heeft een zuid- en zuidwestelijke ligging. De naam verwijst naar het feit dat dit in de middeleeuwen de plaats van de galg was. In de neus herkennen we tonen van kruidige zwarte bessenaroma's en subtiele florale accenten. De aanzet is zijdezacht met een aangename frisheid en zeer rijp fruit. Lange, minerale finale. Wijn met een opmerkelijke harmonie, balans en met aanzienlijk ontwikkelpotentieel.

### DRUIVENRAS

Spätburgunder

### GASTRONOMIE

Lasagne met paddenstoelen en parelhoender, poulet noir met morilles en pastinaakpuree



**BEWAARTERMIJN** 2024-2031

**LAND** Duitsland

**STREEK** Baden

**OOGSTJAAR** 2022

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Salwey

**ALCOHOL** 13,5%

**SMAAKPROFIEL** Krachtig & Rijk