

## Baden Kaiserstuhl weiss 2023

### 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

Zeer verfijnd aroma van perzikbloesem, groene appel, kweepeer en kruidige munttonen. De aanzet is intens sappig en verkwikkend dankzij de levendige zuren. Veel grip met de fijne mineraliteit van gemalen stenen. De kruidige accenten maken deze wijn gastronomisch zeer breed inzetbaar. Het samenspel tussen 'zoet' en zuur maakt deze wijn onweerstaanbaar – een glas dat uitnodigt tot nog een slok. Zeer goed gemaakt!

### DRUIVENRAS

Chardonnay, Grauburgunder en Weissburgunder

### GASTRONOMIE

Aanbevolen bij gerechten uit de Aziatische keuken, maaltijdsalades met gebakken scampi, kabeljauwrug uit de oven.



**BEWAARTERMIJN** 2025-2028

**LAND** Duitsland

**STREEK** Baden

**OOGSTJAAR** 2023

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Salwey

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** -