

## Weingut Salwey



### 2021 Oberrotweiler Weißburgunder RS

Artikelnummer: 102045

#### Charakteristik

##### Der Geruch:

Animierender Geruch nach Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und viel Mineralik und auch floralen Noten.

##### Am Gaumen:

Ein natürlicher Weißburgunder mit mittlerem Volumen und belebender Säurestruktur.

#### **Lagen, Bodenart und Exposition**

Im Prädikatsweingut Salwey entstehen Gutsweine, Reserve Salweys "RS" und Großes Gewächs "GG" von nobler Sensibilität. Kein Wunder, dass das Genussmagazin Feinschmecker Konrad Salwey zum "Newcomer 2015" nominierte, er jüngst den Deutschen Rotweinpreis gewann und vom Gault Millau 2015 ausgezeichnet wurde.

#### **Geschmacksrichtung**

Trocken

#### **Rebsorten und Klone**

Weißburgunder

100% selektive Handlese, anschließend schonende Pressung über 9 h. Geringe Vorklärung und Gärung bei moderaten Temperaturen mit natürlichen Hefen. Der Ausbau und der biologische Säureabbau erfolgten im Großen Holzfass (1200 L) aus Oberrotweiler Eiche. Anschließend Lagerung auf der Vollhefe für 12 Monate.

#### **Analytische Werte**

Restzucker 0,2 g/l Säuregehalt 6,6 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Empfohlen zu gebratenem Sepia mit Fenchelrisotto oder Thunfischtartar und frischem Weißbrot.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 8 – 10 Grad.