

## Weingut Salwey



# 2020 Oberrotweiler Grauburgunder Ortswein Trocken

Artikelnummer: 102013

### Charakteristik

#### Der Geruch:

Der Ortswein Grauburgunder von Salwey hat einen sortentypischen erdigen, herben Charakter, und für einen Weißwein einen durchaus hohen Gerbstoffgehalt, der dem Wein einen sehr langen Nachhall verleiht.

#### Am Gaumen:

Am Gaumen vollmundig mit langem Nachhall.

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

Die früher als „RS“ bezeichneten Ortsweine des VDP Weinguts Salwey zeichnen sich durch eine Qualität auf Top-Niveau und eine überraschende Langlebigkeit aus. Kein Wunder, dass das Genusmagazin 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**

Grauburgunder

Alle Trauben stammen aus der Ortsgemarkung Oberrotweil, werden ausschließlich per Hand geerntet und dabei streng selektioniert. Anschließend werden die vollreifen Beeren über einen geduldigen Zeitraum von acht Stunden besonders sanft und schonend gepresst. Der alkoholische Gärprozess beginnt spontan durch natürliche Hefen und erfolgt in großen, 1.200 Liter fassenden Holzfässern aus Oberrotweiler Eiche. Doch damit nicht genug, denn 20 Prozent des Oberrotweiler Grauburgunder vom Weingut Salwey wurde in kleinen Barrique-Fässern aus Eichenholz ausgebaut. Beeindruckend: Vor Abfüllung auf die Flasche hat der Wein insgesamt 18 Monate Kontakt zur Hefe.

#### **Analytische Werte**

Restzucker 0,2 g/l / Gesamtsäure 7,5 g/l / Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Passt gegrilltem Fisch, Nudeln, Pasta, weißem Spargel mit Kratzede, Schinken, gebratenem Kabeljau und zu scharfen Speisen.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 9 - 11 Grad.