



Weingut Salwey



2023 Spätburgunder „Kaiserstuhl“ Gutswein Trocken

Artikelnummer: 102030

Charakteristik

Der Geruch:

Ein fruchtbetonter, mittelschwerer Spätburgunder für jeden Tag. Der Spätburgunder >Kaiserstuhl< ist ein fruchtbetonter und dichter Spätburgunder aus sehr guten ursprünglichen Lösslagen alter Rebbestände. Dieser Rotwein weist einen hohen, aber gleichzeitig sehr samtigen Gerbstoffgehalt auf. Er bereitet jetzt schon viel Trinkfreude, sowie zukünftig in den nächsten Jahren.

Am Gaumen:

Der Geschmack ist facettenreich und besitzt eine nachhaltige, mineralische Struktur.

Lagen, Bodenart und Exposition

Salwey Gutsweine sind sortentypische und ausdrucksstarke Weine vom Kaiserstuhl (Lößlagen). Immer trocken und immer in Kabinett-Qualität. Auf dem Etikett dekoriert mit einem Falken, dem typischen Bewohner im Naturschutzgebiet, das Teil des Gutsgeländes ist. Salweys Gutsweine sind Klassiker der Region, sie eignen sich für viele Anlässe und täglichen Genuss.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Spätburgunder, dichtbeerig, Lösslagen aus alten Rebbeständen

Maischegärung über 23 Tage mit natürlichen Hefen. Nach der Pressung, leichte Sedimentation. Anschließend 12 Monate Lagerung in Barriquefässern mit malolaktischer Gärung in Fässern mit dritter bis fünfter Belegung. Ohne Filtration abgefüllt.

Analytische Werte

Restzucker 0,2 g/l / Gesamtsäure 5,6 g/l / Alkoholgehalt 13,50 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt vornehmlich zu dunklem Fleisch oder Wild, auch vorzüglich zu Käse und zu jedem Festmahl.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 - 19 Grad

