

Weingut Salwey



(0,75 L)

2025 Weißburgunder Gutswein Trocken

Artikelnummer: 102052

Charakteristik

Der Geruch:

Der Weißburgunder Gutswein vom Weingut Salwey aus dem Kaiserstuhl ist ein Paradebeispiel für die Eleganz und Finesse dieser Rebsorte. Perfekt ausbalancierte Aromen von Zitrusfrüchten, Limetten und saftigen Birnen. Die charakteristische würzige Mineralität der Kaiserstühler Vulkanböden verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und einen unverwechselbaren Charakter. Ein frischer, vielseitiger Weißburgunder, der hervorragend zu Salaten, Fischgerichten und asiatischer Küche passt und das ganze Jahr über für höchsten Genuss sorgt.

Am Gaumen:

Großer Körper, gute Struktur. Würzige Mineralität.

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

Weißburgunder

Aus besonders abgegrenzten Spitzenlagen mit alten Rebstöcken und handverlesenem Traubengut. Lagenbezogener Ausbau im Großen Holzfass und in Barriques mit spezieller Belegung. Sanfter Schmelz, begleitet von begeisternder Aromatik, vollmundigem Genuss, Präsenz, Reinheit und Langlebigkeit. Mehr kann ein Wein nicht bieten.

Analytische Werte

Restzucker 3,7 g/l / Gesamtsäure 5,0 g/l / Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Salaten, Fisch und zur asiatischen Küche

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt zwischen 8° und 10 Grad



4 041197 104009