

Weingut Salwey



(0,75 L)

2023 Oberrotweil Weiss Trocken

Artikelnummer: 102055

Charakteristik

Der Geruch:

Der Oberrotweil Weiss VDP.Ortswein® trocken 2023 vom Weingut Salwey vereint auf besondere Weise die unterschiedlichen Terroirs rund um Oberrotweil am Kaiserstuhl. Die Trauben stammen aus den Großen Lagen Steingrubenberg und Kirchberg sowie von den Lössböden des Oberrotweiler Käslebergs – so verbinden sich die mineralische Prägung des Vulkanbodens mit der Saftigkeit und Frucht der Lösslagen.

Am Gaumen:

Die Cuvée aus 85 % Chardonnay und 15 % Weißburgunder zeigt sich elegant und ausgewogen, mit einer harmonischen Balance aus Säure, Körper und Frucht. Ein charaktvoller, zugleich zugänglicher Weißwein, der bereits jung viel Trinkvergnügen bereitet.

Lagen, Bodenart und Exposition

Die VDP. Ortsweine sind Burgunder-Klassiker unseres Hauses. Aus unseren Oberrotweiler Spitzenlagen mit altem Rebbestand, in Spätlesequalität und immer vollständig durchgegoren. Die Weißweine werden im grossen Holzfass ausgebaut, die Rotweine ausschließlich im Barrique (1/3 erste, 1/3 zweite und 1/3 ältere Belegung). Unsere Oberrotweiler Ortsweine sind vielschichtig im Aufbau, mit ausgewogener Säurestruktur, langer Lagerkapazität, vollmundig am Gaumen und großartige Essensbegleiter. Ein Genusswein für spezielle Momente und zum Wohlfühlen.

Geschmacksrichtung:

Trocken

Rebsorten und Klone:

Cuvée aus 85 % Chardonnay, 15 % Weissburgunder

Analytische Werte:

Restzucker 0,6 g/l / Gesamtsäure 6,8 g/l / Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung:

Als Essensbegleiter ist dieser Wein sehr vielseitig einsetzbar.

Servierempfehlungen:

Serviertemperatur liegt bei 8° bis 10°

