



OBERROTWEIL GRAUBURGUNDER 2020

Art. nr 76791

Pris 239,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Weingut Salwey

Ursprung Baden, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Gris 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär I glaset en mineralrik, elegant och balanserad tolkning av en klassisk druva som bjuder på smak av äpple, aprikos, gula plommon och honungsmelon samt kryddor och en stenig mineralitet.

Tillverkning Mjukt pressade druvor och druvjuicen fick sedan skalkkontakt under 8 timmar. Jäsningen sker i kar av ek på 1200 l utan någon filtrering eller sedimentering av juicen. Träslaget för dessa kar kommer från egna träd i Kaiserstuhl som skeppats till utvalda tunnbindare i Bourgogne för produktion. Alkoholjäsningen med naturjäst skedde i kar under hög temperatur - en snabb och "stormig" jäsning utan någon egentlig temperaturkontroll. Efter den malolaktiska jäsningen fick vinet ligga på jästen på ekfat i minst 24 månader vartefter det buteljerades utan filtrering.

Passar till Vinmakarn Konrad Salwey föreslår själv en fiskrätt som stekt piggvar med en beurre-blanc-sås och pressad citron. Till detta en potatispure. För en mer vegetarisk middag - en Risotto med hyvlad tryffel pudrad över.

Om producenten

Weingut Salwey är en familjeägd vingård belägen i byn Oberrotweil i regionen Kaiserstuhl i Baden. Regionen är känd som en av Tysklands solsäkraste platser och jordmånen präglas av de vulkaner som var aktiva i området för miljontals år sedan.

Familjen Salwey har odlat vin sedan 1700-talet och Weingut Salwey drivs nu av tredje generationens Konrad Salwey. Han är skolad i Bourgogne hos bland annat Perrot-Minot.

Egendomen omfattar 20 hektar vingårdar, planterade med druvor som späburgunder, weissburgunder och kanske kronan på verket; grauburgunder.

Vinerna från Weingut Salwey är kombinerar den vulkaniska terroiren med och Konrads precisa hantverk.

