



## OBERROTWEIL WEISSBURGUNDER 2020

**Art. nr** 1037440

**Pris** 255,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Weingut Salwey

**Ursprung** Baden, Tyskland

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Pinot (blanc, gris) 100%%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Serveras vid 12°C och gärna i ett bourgogneglas. Då detta vinet är ungt vinner det på dekantering.

**Tillverkning** Mjukt pressade druvor och druvjuicen fick sedan skalkontakt 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** Ett middagsförslag från vinmakaren själv är att servera vinet väl tempererat till en rökt forellfilé med en potatissallad. Eller för älskaren av bläckfisk, en grillad alternativt halstrad bläckfisk med en fänkålsrisotto!

