

WEISSBURGUNDER OBERROTWEIL 2022



Salwey, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Ananas
Mango
Stein
Kräuter
Brioche
Akazienblüte

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2037
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
Edelstahltank

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100