



Oberrotweil Spätburgunder 2023

CHF 28.50 | 10 cl = CHF 3.80

Ein charmanter Wein mit klarer Frucht und lebendiger Frische. In der Nase zeigen sich Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere und feine Zitrusnoten, begleitet von einem Hauch Tabak. Am Gaumen wirkt er saftig und präzise, getragen von einer animierenden Säure, die ihm Spannung und Trinkfluss verleiht. Charaktervoll mit Eleganz und Energie.

Produzent	Weingut Peter Wagner
Kategorie	Rotwein
Land	Deutschland
Region	Baden
Klassifizierung	QbA
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	15° - 17°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Spätburgunder
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323570
Passt zu	Pasta, Lamm, Rind, Wild



Vinifikation

Dieser Ortswein wird während 18 Monaten im Barrique auf der Vollhefe ausgebaut.

Terroir

Die Reben wachsen auf Löss, Tephrit (vulkanisches Gestein) und Karbonatit (magmatische Gesteinsart). Der Kaiserstuhl gilt geologisch als aussergewöhnlich, weil dort vulkanische Gesteine auf karbonatitische Intrusionen treffen. Genau diese Vielfalt macht die Böden und damit auch die Weinstile der Region so besonders.

Geschichte

Jung, präzise und kompromisslos eigenständig - Peter Wagner zählt zu den spannendsten Winzern der neuen Kaiserstuhl-Generation. Nach Stationen in Geisenheim und mehreren Jahren als Kellermeister beim renommierten Weingut Franz Keller gründete er 2017 sein eigenes Weingut in Oberrotweil. Bereits mit den ersten Jahrgängen sorgte er bundesweit für Aufmerksamkeit und wurde vom Eichelmann als „Aufsteiger des Jahres“ ausgezeichnet. Seine Weine stehen für einen modernen Kaiserstuhl-Stil: elegant, mineralisch und geprägt von Herkunft statt Überreife und Schwere.

