



Oberrotweil Chardonnay 2023

Ein eleganter, fein ausbalancierter Wein mit klarer Frucht und floraler Frische. In der Nase zeigen sich Zitrusfrucht, gelber Apfel und weisse Blüten, ergänzt von einem dezenten Hauch Vanille. Am Gaumen wirkt er lebendig und präzise, getragen von einer animierenden Säure, die ihm Frische und Spannung verleiht. Ein harmonischer Wein mit feiner Struktur und subtiler Tiefe.

Produzent	Weingut Peter Wagner
Kategorie	Weisswein
Land	Deutschland
Region	Baden
Klassifizierung	QbA
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323568
Passt zu	Pilzen, Fisch, Geflügel



Vinifikation

Der Chardonnay reift während 11 Monaten auf der Vollhefe im Barrique, was ihm Cremigkeit und Fülle verleiht.

Terroir

Die Reben wachsen auch 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.

