



Oberrotweil Chardonnay 2023

CHF 28.50 | 10 cl = CHF 3.80

Un vin fin et frais, marqué par une aromatique claire. Les agrumes et la pêche blanche dominent le bouquet, complétés par une touche boisée discrète et subtile. En bouche, il se révèle précis et vif, porté par une acidité stimulante qui lui apporte tension et fraîcheur. Un vin élégant et harmonieux, doté d'une belle finesse.

Producteur	Weingut Peter Wagner
Type d'article	Vin blanc
Pays	Allemagne
Région	Baden
Appellation	QbA
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 12°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323568
Accord mets et vins	Champignons, Poisson, Volaille



Vinification

Le Chardonnay vieillit pendant 11 mois sur lies complètes en barrique, ce qui lui apporte de la rondeur et de l'ampleur.

Terroir

Les vignes poussent également sur des sols de loess, de téphrite (roche volcanique) et de carbonatite (un type rare de roche magmatique). Le Kaiserstuhl est considéré comme géologiquement exceptionnel, car les roches volcaniques y rencontrent des intrusions carbonatitiques. C'est précisément cette diversité qui rend les sols - et par conséquent les styles de vins de la région - si particuliers.

Histoire





Jeune, précis et résolument indépendant, Peter Wagner fait partie des vignerons les plus passionnants de la nouvelle génération du Kaiserstuhl. Après des études à Geisenheim et plusieurs années en tant que maître de chai au prestigieux domaine Franz Keller, il fonde son propre domaine à Oberrotweil en 2017. Dès les premiers millésimes, il attire l'attention à l'échelle nationale et reçoit le prix de la « Révélation de l'année ». Ses vins incarnent un style moderne du Kaiserstuhl : élégant, minéral et profondément marqué par leur origine plutôt que par la surmaturité ou la puissance.

