



Oberrotweil Spätburgunder 2023

CHF 28.50 | 10 cl = CHF 3.80

Un vin charmant, marqué par un fruit pur et une fraîcheur vive. Le nez révèle des notes de griotte, de cassis et de fines touches d'agrumes, accompagnées d'une nuance de tabac. En bouche, il se montre juteux et précis, porté par une acidité stimulante qui lui apporte tension et fluidité. Un vin de caractère, alliant élégance et énergie.

Producteur	Weingut Peter Wagner
Type d'article	Vin rouge
Pays	Allemagne
Région	Baden
Appellation	QbA
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Spätburgunder
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323570
Accord mets et vins	Pâtes, Agneau, Bœuf, Gibier



Vinification

Ce vin de village est élevé pendant 18 mois en barrique sur lies complètes.

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.

