



Oberrotweil Chardonnay 2023

CHF 28.50 | 10 cl = CHF 3.80

Un vino fine e fresco, caratterizzato da un profilo aromatico nitido: Agrumi e pesca bianca definiscono il bouquet, accompagnati da un delicato tocco di legno. Al palato si presenta preciso e vivace, sostenuto da un'acidità vibrante che gli conferisce tensione e freschezza. Un vino elegante e armonioso, con una sottile profondità.

Produttore	Weingut Peter Wagner
Categoria	Vino bianco
Paese	Germania
Regione	Baden
Classificazione	QbA
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 12°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323568
Adatto a	Funghi, Pesce, Pollame



Vinificazione

Lo Chardonnay matura per 11 mesi sui lieviti fini in barrique, acquisendo cremosità e struttura.

Terroir

Le vigne crescono anche su terreni di löss, tefrite (roccia vulcanica) e carbonatite (una rara roccia magmatica). Il Kaiserstuhl è considerato geologicamente straordinario perché qui le rocce vulcaniche si incontrano con intrusioni carbonatiche. Proprio questa diversità rende i suoli - e di conseguenza anche lo stile dei vini della regione - così unici.

Storia





Giovane, preciso e fortemente indipendente - Peter Wagner è considerato uno dei vignaioli più interessanti della nuova generazione del Kaiserstuhl. Dopo gli studi a Geisenheim e diversi anni come maestro di cantina presso la rinomata azienda vinicola Franz Keller, nel 2017 ha fondato la propria cantina a Oberrotweil. Già con le prime annate ha attirato l'attenzione a livello nazionale ed è stato premiato come "Rivelazione dell'anno". I suoi vini rappresentano uno stile moderno del Kaiserstuhl: elegante, minerale e profondamente legato al territorio, lontano da eccessi di maturazione e pesantezza.

