Von der Mark-Walter Baden Spätburgunder

Baden - Duitsland

Naast zijn in Spätburgunder gespecialiseerde domein, heeft Master of Wine Jürgen von der Mark nog een interessant project in Baden, samen met Guido Walter. De twee hebben zichzelf tot nobel doel gesteld 'cultuurwijnen voor alledag' te maken: betaalbare wijnen mét persoonlijkheid en authenticiteit. De druiven worden ingekocht bij wijnboeren in Ortenau, een van de mooiste subregio's van Baden. Jürgen en Walter onderhouden een persoonlijke relatie met de boeren, selecteren de wijngaarden, bepalen het oogstmoment en zien erop toe dat er met respect voor de wijngaard gewerkt wordt. Eenmaal geoogst vinifieren ze de druiven op Jürgens wijngoed. Deze Spätburgunder is een typische, verleidelijke Baden-Pinot. Sappig, kruidig en met een vleugje hout. Serveer 'm licht gekoeld voor optimaal drinkgenot.



Proefnotitie

Lichtrood gekleurde wijn met een verleidelijke geur van framboos, kers en specerijen. De aanzet is soepel en vol. Sappig, rijp en toegankelijk in de smaak met zachte tannine en frisse zuren. Fruitig, levendig en licht kruidig in de afdronk.

Drinken bij

Verfijnde, lichtrode wijn om gekoeld te drinken, bijvoorbeeld in combinatie met charcuterie, vederwild of gerijpte kaas.

Houdbaarheid

Vanaf twee jaar op dronk; tenminste houdbaar tot vier à vijf jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Pinot Noir

Onderscheidingen

2022	WineLife | Rijst & Chanan Wisse proeven Duitse Rode Wijn - zomer 2024: Lievelingswijn / Goede koop | Hulde
2022	De Grote Hamersma - Mei 2024: 8+ | Dit is meer dan zomaar zijdezachte wijn
2018	Perswijn - januari 2021: **** Zeer goed | Aards en kruidig, fris, smaakvol

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl