Von der Mark-Walter Baden Weissburgunder

Baden - Duitsland

Jürgen von der Mark is wat je noemt een markant wijnmaker. Hij is niet alleen afgestudeerd als oenoloog, maar ook als eerste Duitse Master of Wine. Zijn wijnen maakt hij in het zuiden van Baden, niet ver van de Bourgogne. Hier legt hij zich toe op het maken van wijnen van de Burgundersoorten. Spätburgunder is zijn grote liefde, maar ook met de weissburgunder weet Jürgen wel raad. Voor deze cuvée betrekt hij de druiven deels uit eigen wijngaarden en deels bij bevriende wijnboeren. Eenmaal op het wijngoed perst Jürgen de weissburgunderdruiven voorzichtig. Het sap laat hij vergisten in roestvrijstalen tanks en tonneaux. De Weissburgunder rijpt hierin vervolgens op de gisten tot aan de botteling. Het levert een sappige, originele witte wijn op, die Jürgen zelf treffend omschrijft als 'unser Wein zu Sonne und Fisch'. Wij krijgen er dorst van!



Proefnotitie

Lichtgeel gekleurde, frisdroge witte wijn met een uitnodigende geur van rijpe peer, appel en toast. Uitgesproken sappig en vol met milde zuren en een goede lengte in smaak. Heerlijk doordrinkbaar.

Drinken bij

Toegankelijke, droge witte wijn om te schenken bij de borrel, als aperitief en bij lichte gerechten met vis of witte asperges.

Houdbaarheid

Direct op dronk en houdbaar tot ongeveer 3 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Weissburgunder

Onderscheidingen

2023	Perswijn | augustus 2025: 14.5/20 punten Goed | Sappig
2023	De Grote Hamersma - mei 2024: 9- | Sterwijn | Geniet, maar vertel niet verder
2020	Perswijn Wijnconcours Duitsland 2022: Eervolle vermelding | Zacht en sappig, mooie zuren, lekker

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

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