Von der Mark-Walter Baden Triple G Grauburgunder

Baden - Duitsland

Wat een bijzondere Limited Release van de Duitse Master of Wine Jürgen von der Mark: een geheel eigen interpretatie van grauburgunder (pinot gris). Jürgen maakt een speciale selectie van rijpe en gezonde druiven. Maar de bijzonderheid van de wijn zit 'm in dit geval met name in de toegepaste mix van wijnmaaktmethoden. Na binnenkomst in de kelder kiest Jürgen voor een combinatie van directe persing, vergisting met hele trossen en met hele (ontsteelde) druiven. Dit zorgt voor extra complexiteit in smaak en een lichtroze gloed vanwege de rozige kleur van de schillen. Na de spontane vergisting rijpt de wijn op de gisten in roestvrijstalen tanks. Vervolgens blendt Jürgen de drie apart verwerkte componenten en bottelt hij de wijn na een lichte filtering. Het resultaat is een bijzondere, spannende witte. Een tafelwijn bij uitstek.



Proefnotitie

Citroengele wijn met lichtroze gloed en subtiele geur van gele bloemen, appel, peer en rook. De smaak is vol en sappig, mooi crèmig met milde zuren. Aanhoudende finale met een lichte bite.

Drinken bij

Originele, intens sappige, droge witte wijn die gastronomisch multi-inzetbaar is. Heerlijk bij quiche, gerookte zalm, stoofpotje van kabeljauw, gegrilde coquilles of zachte kazen.

Houdbaarheid

Nu mooi; gemakkelijk houdbaar tot 5 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Grauburgunder

Onderscheidingen

2022 Perswijn | augustus 2025: 15/20 punten
Goed | Lichtvoetig en opwekkend

Persoonlijke proefnotitie

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