

Badischer Landwein "V"

- 👸 , 750 ml
- Germany,
- 9912013071



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Dekantieren und leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.

Rote Bete aus dem Salzteig mit Balsamico und Olivenöl dazu warmes

Weißbrot (vegetarisch)

Ravioli mit Radicchio, Ricotta und Mortadella

Saltimbocca vom Reh mit Marsala Sauce und Kartoffel-Steinpilz-

Püree

Tasting review

by Christina Hilker on 10.03.2025

Informationen zum Wein:

Der Villages ist eine Lagencuvée verschiedener Lagen eines Dorfes. Im Gegensatz zum Badischen Landwein, der alle Terroirs Badens integrieren und zeigen soll, zeigt der Villages einen typischen Ortscharakter, den man in diesem bestimmten Jahr besonders spannend fand. Je nach Jahrgang erfolgt entrappt oder eine Ganztraubenvergärung. Die Trauben werden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen eingemaischt und in moderater Pigeage rund drei Wochen auf der Maische vergoren. Danach wird auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Landwein wird über das Broquereau per Falldruck abgezogen und ausschließlich in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, hauptsächlich in Barriques und Pièces. Es werden keine Hefen, keine Enzyme, keine Schönung und keine Filtration verwendet, und je nach Jahrgang wird maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.

Informationen zum Wein:

Der Villages ist eine Lagencuvée verschiedener Lagen eines Dorfes. Im Gegensatz zum Badischen Landwein, der alle Terroirs Badens integrieren und zeigen soll, zeigt der Villages einen typischen Ortscharakter, den man in diesem bestimmten Jahr besonders spannend fand. Je nach Jahrgang erfolgt entrappt oder eine Ganztraubenvergärung. Die Trauben werden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen eingemaischt und in moderater Pigeage rund drei Wochen auf der Maische vergoren. Danach wird auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Landwein wird über das Broquereau per Falldruck abgezogen und ausschließlich in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, hauptsächlich in Barriques und Pièces. Es werden keine Hefen, keine Enzyme, keine Schönung und keine Filtration verwendet, und je nach Jahrgang wird maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.