SPÄTBURGUNDER KAISERSTUHL 2017
SALWEY

Klarheit	klar
Farbe	mittleres Granatrot
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●●○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●●○○○
Tannin	●●●●○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: BADEN, DEUTSCHLAND
REBSORTE: PINOT NOIR / SPÄTBURGUNDER
PREIS: 12,90 €

AROMEN:
ERDBEERE
SCHWARZE KIRSCHE
WACHOLDERBEERE
SCHWARZER PFEFFER
LAUB
RÄUCHERSCHINKEN
BARRIQUEFASS

WINZER

Unweit der französischen Grenze liegt in Oberrotweil am Kaiserstuhl das traditionsreiche Weingut Salwey. „Inhaber, Winzer, Önologe und Burgunderspezialist“. So bezeichnet sich Konrad Salwey und das zu Recht. Seine Winzerausbildung bei den Spitzenweingütern Wirsching und Müller-Catoir rundete Konrad mit einem Studium der Önologie in Geisenheim ab. In 2002 zog es ihn zurück in die badische Heimat und das elterliche Weingut. Mit seinem breit gefächerten Wissen übernahm der Sohn Schritt für Schritt die Leitung des VDP-Weinguts. Und er trat gewissermaßen auch stilistisch in die Fußstapfen seines Vaters: Denn schon Wolf-Dietrich Salwey übernahm das Gut von seinen Eltern, die es lediglich als landwirtschaftlichen Betrieb führten und entwickelte es mit viel Liebe und Ehrgeiz zu einer der Top-Adressen für deutsche Burgunderweine. Diesen eindeutigen Stil behält Konrad nicht nur bei, sondern entwickelt ihn stetig weiter. So zählt das badische Weingut mit seinen charakteristisch alkoholarmen und zugleich höchst aromatischen Burgunder-Weinen zu den Top-Produzenten in Deutschland. Es sind die Präzision und der Purismus bei gleichzeitiger Ausdrucksstärke, die uns an die Weine des Burgunds erinnert und eines klar macht: Konrad Salwey trägt den Titel „Burgunder-Spezialist“ nicht umsonst.

WARUM WIR SALWEY IM PROGRAMM HABEN

Die weißen und roten Burgundweine von Konrad Salwey begeistern uns durch und durch. Konrad ist ein mutiger Vorreiter am Kaiserstuhl. Als einer der ersten arbeitete er biologisch und wendete biodynamische Praktiken an, um eine hohe aromatische Reife der Trauben bei moderaten Zuckerwerten zu erhalten. Auf diese Weise entstehen ausdrucksstarke, aber immer auch frische und teils leichtfüßige Weine, die sich von der Opulenz und erdrückenden Intensität manch anderer