

CHARDONNAY RS 2018 SALWEY



Klarheit -
Farbe -
Sonstiges -



Intensität -



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



Bewertung
Trinktemperatur °C



ANBAUGEBIET: BADEN, DEUTSCHLAND

REBSORTE: CHARDONNAY

PREIS: 20,60 €

AROMEN:



WINZER

Konrad Salwey und sein Team bewirtschaften ihre Weingärten in Oberrotweil am Kaiserstuhl mit großem Respekt gegenüber Klimaveränderungen, Pflanzen und Tieren. Er ist dafür bekannt, vieles auszuprobieren und Neues zu wagen. Gerade befindet man sich in der Umstellungsphase zu einer biologischen Bewirtschaftung der Weinberge. Salwey ist somit der erste VDP Betrieb am Kaiserstuhl der diesen konsequenten Weg einschlägt. Wir sind bereits sehr gespannt wie sich dieser Schritt auf die bereits grandiosen Weine auswirken wird. Sie werden bestimmt an Lebendigkeit und innerer Komplexität hinzu gewinnen.

Aber bereits jetzt sind wir von der gradlinigen Stilistik der Weine aus Spät-, Weiß- und Grauburgunder sowie Chardonnay tief beeindruckt. Die Weine sind vollständig durchgegoren, frisch, lebendig und auffallend moderat im Alkohol. Hier findet sich ein moderner, leichtfüßiger Stil und das Abwenden von erdrückender Konzentration und Opulenz. Alle Weine sind deutlich vom Boden (Löss und Vulkangestein) und Klima geprägt. Im Keller werden sie großteils auf der Hefe in Holzfässern aus kaiserstühler Eiche ausgebaut.