

SPÄTBURGUNDER OBERROTWEIL 2021



Salwey, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Erdbeere
Himbeere
Rote Johannisbeere
Schwarzer Pfeffer
Gewürznelke
Wacholderbeere
Waldboden

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2036
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100



WEINGUT SALWEY

Unweit der französischen Grenze liegt in Oberrotweil am Kaiserstuhl das traditionsreiche Weingut Salwey. „Inhaber, Winzer, Öologe 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 Öologie 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 Winzer erfreulich abheben. Salwey Weine verbinden auf unnachahmliche Art Anspruch, Struktur und leichte Zugänglichkeit. Damit verkörpert das Weingut Salwey einen stilistischen Wandel, die auch Deutschlands Weiß-, Grau- und Spätburgunder zu weltweit gesuchten Spitzenweine machen.

Die Weine

Der größte Teil des Sortiments wird von den klassischen Burgunder - Rebsorten (Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder und Chardonnay) dominiert. Sie finden sich in allen 3 Stufen, in die das Angebot unterteilt ist, wieder. Eines haben alle Weine gemeinsam. Wer auf der Suche nach hoch konzentrierten, üppigen, fruchtbetonten oder gar süßen Weinen ist, wird sie bei Salwey nicht finden.

Konrads Weine sind frisch, belebend, meist mittelkräftig und ausnahmslos trocken bzw. vollständig durchgegoren. Der ausgeprägte aromatische und mineralische Charakter der Löss- und Vulkangesteinsböden im Kaiserstuhl kommt so besonders zur Geltung. Die längere Standzeit auf der Hefe gibt den Weinen zusätzlich Struktur.

Den Einsteig markieren die Gutsweine, die sich ausdrucksstark und jeweils rebsorten-typisch im Glas präsentieren. Damit entsprechen sie zu 100% der Philosophie des Hauses: Der geradlinige und klare Stil soll einzig von der Rebsorte und den Eigenschaften des Terroirs rühren. Sie sind auf dem Etikett durch einen Falken, dem heimischen Vogel des dortigen Naturschutzgebiets, gekennzeichnet.

Die Reserveweine, „RS“, stammen allesamt von alten Reben aus den Spitzenlagen in Oberrotweil. Der Ausbau im großen, gebrauchten Holz verleiht den Weißweinen eine vielschichtige und vollmundige Aromatik, die von einem ausgewogenen Säuregerüst gestützt wird. Für den Ausbau der Spätburgunder ist bereits in dieser Stufe ausschließlich Barrique vorgesehen.

In den Spitzenlagen Henkenberg, Steingrubenberg, Kirchberg und Eichberg werden die Trauben von Weiß-, Grau- und Spätburgunder von Hand gelesen und zu den Spitzengewächsen des Weinguts vinifiziert. Hier entstehen sehr präzise, vom Terroir geprägte Weine, die vor Purismus und voller Aromatik nur so strotzen. Auch bei den Großen Gewächsen werden gebrauchte, große Holzfässer und auch Barrique-Fässer (speziell für Spätburgunder) zum Einsatz gebracht. Spannend hierbei: Das Holz der Fässer kommt zum großen Teil von Eichen am Kaiserstuhl. Badisch-Burgundisch durch und durch.

Weinberg & Keller

Respekt gegenüber seinen Pflanzen, sowie auch Tieren und der Umwelt sind für Konrad Salwey elementar. Daher hat er das Weingut seit 2021 als EU-BIO-Weingut zertifizieren lassen. Und auch wenn das BIO-Siegel erst nach 3 Jahren auf dem Etikett erscheinen darf, die Standards des biologischen Weinbaus prägen schon von Beginn an die Philosophie und Gestaltung der Arbeit in Weinberg und Keller. Die Lese erfolgt von Hand und schonend selektiert. Nach der Pressung mit einer Spindelpresse werden die Weißweine spontan vergoren und bestechen anschließend durch eine klare Struktur, Mineralität und einen nicht unerheblichen Gerbstoffgehalt. Im Rotweinbereich folgt der Spontangärung in Edelstahl eine Lagerung in Barriquefässern. Hierbei ist auch immer ein gewisser Anteil an neuem Holz im Spiel. Bei ihrer verhältnismäßig langen Lagerzeit im Fass entwickeln die Weine enorm Druck und Aromatik bei gleichzeitiger Frische. Alle Weine werden bei Salwey nicht geschönt und filtriert und mit der minimal notwendigen Menge an Schwefel versehen.