# GRAUBURGUNDER GG - GROSSES GEWÄCHS HENKENBERG 2022

**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

Kieselstein
Honigmelone
Roter Apfel
Mango
Hefe

## LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken




## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | ausgedehntes Hefelager<br>Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 93/100 |

# WEINGUT SALWEY

## Bio-Burgunder-Weine auf Weltklasse-Niveau



Schlank, glasklar und mit auffallend wenig Alkohol: Salweys Burgunder sind das Gegenteil dessen, was man von der wärmsten Ecke Deutschlands erwartet. Statt die Sonne des Kaiserstuhls in Wucht zu übersetzen, fängt Konrad Salwey sie in Frische und Klarheit ein. Er liest früher als viele Nachbarn und lässt seine Grau-, Weiß- und Spätburgunder ganz trocken vergären, weshalb sie animierend bleiben, statt breit zu werden. Den Hof gibt es seit 1740, seit 2011 führt Konrad ihn allein, in dritter Generation und biologisch zertifiziert. Sein Maßstab ist die kühle Präzision des Burgunds, ohne es stur zu kopieren.

„Inhaber, Winzer, Önologe und Burgunderspezialist", beschreibt sich **Konrad Salwey**, und die Reihenfolge passt zu einem, der lieber im Weinberg steht als im Rampenlicht. Sein Weingut liegt in Oberrotweil am Kaiserstuhl, dort, wo Deutschland am meisten Sonne abbekommt. Die Familie bewirtschaftet den Hof seit 1740, lange als Mischbetrieb. Erst Großvater Benno setzte in den 1950er Jahren konsequent auf Weinreben, Vater **Wolf-Dietrich** machte daraus eine der ersten Adressen für deutschen Burgunder. 2002 kehrte Konrad zurück und übernahm Schritt für Schritt die Leitung, heute in dritter Generation und seit dem Tod des Vaters 2011 in alleiniger Verantwortung. Geprägt haben ihn Stationen bei Heinrich Wirsching in Franken und bei Müller-Catoir in der Pfalz. Auf rund 40 Hektar wachsen vor allem Grau-, Weiß- und Spätburgunder, auf vulkanverwittertem Boden und Löss. Die besten Parzellen liegen am Henkenberg und Kirchberg. Konrads Linie ist klar. Trockene, vollständig durchgegorene Weine mit wenig Alkohol, viel Aroma und der kühlen Präzision, die man sonst aus dem Burgund kennt.

## Warum Weingut Salwey?

Die weißen und roten Burgundweine von Konrad Salwey begeistern uns durch und durch. Das Weingut steht für eine Idee, die am Kaiserstuhl lange unüblich war: Wärme nicht in Wucht und Alkohol übersetzen, sondern in Frische und Klarheit. Konrad liest früher als viele Nachbarn und vergärt vollständig durch, weshalb seine Burgunder schlank, präzise und trinkanimierend statt breit wirken. Das ist anstrengender und riskanter, aber es macht die Weine erwachsen und langlebig. Die Säure trägt, der Alkohol bleibt im Hintergrund. Für uns ist Salwey der Beleg, dass deutscher Spät- und Grauburgunder mit dem Burgund mithalten kann, ohne es zu kopieren. Genau diese Eigenständigkeit suchen wir!

## Die Weine

Im Alltagssortiment führt Salwey die Ortsweine aus Oberrotweil unter dem Kürzel **RS**, dazu den Gutswein vom Kaiserstuhl. Der **Weissburgunder Oberrotweil** ist der zugänglichste, klar gezeichnet und mit einer Saftigkeit, die nie ins Üppige kippt. Ernster wird es beim **Grauburgunder Oberrotweil**: Reife und ein feiner Gerbstoff geben ihm Zug und langen Nachhall, ohne dass er schwer wirkt. Beide stammen von älteren Reben aus den besten Hängen rund um den Ort. Bei den Roten beginnt man mit dem **Spätburgunder Kaiserstuhl**, dem Gutswein im Zeichen des Falken, hell und unkompliziert mit kühler Kirschfrucht. Eine Stufe darüber steht der **Spätburgunder Oberrotweil**, fester gebaut und mit feinem Holz unterlegt, das die Frucht stützt, statt sie zu überdecken.

Die Spitze bilden die Großen Gewächse: Auf der verwitterten Lava des **Henkenberg** wächst ein **Grauburgunder GG**, der Kraft und mineralische Strenge zu einer ungewöhnlich aufrechten Haltung verbindet. Trinkreif ist er bei Verkaufsstart noch lange nicht. Beim **Spätburgunder GG** Henkenberg trifft dieselbe Wärme auf eine andere Rebsorte, das Ergebnis ist dicht und doch beweglich, mit reifem Tannin und Reifepotenzial für viele Jahre. Noch eine Spur kühler und kompromissloser gerät der **Spätburgunder GG Kirchberg** von Salweys heißester und kleinster Lage, wo nur tief wurzelnde alte Reben stehen. Der Wein ist in der Jugend eng gebaut, er braucht Zeit und belohnt Geduld mit Tiefe und Komplexität.

## Weinberg und Keller

Konrad arbeitet seit Langem naturnah und stellt den Betrieb gemeinsam mit den befreundeten Nachbarn Huber und Franz Keller auf ökologischen Weinbau um. Begrünung zwischen den Zeilen, Verzicht auf Herbizide und sorgfältige Handlese gehören dazu. Niedrige Erträge und alte Reben, gerade in den besten Lagen, sorgen für Konzentration ohne Mostgewichtsrennen. Zwischen den Rebzeilen darf wachsen, was Boden und Insekten nährt. Gelesen wird selektiv, gepresst schonend. Die Weißweine vergären spontan mit den weinbergs- und kellereigenen Hefen und reifen im großen, gebrauchten Holzfass, das Struktur gibt, ohne sich aufzudrängen. Der Spätburgunder startet im Edelstahl und wandert danach ins Barrique, immer mit einem Anteil Neuholz. Reife braucht Zeit, deshalb lagern die Weine lange in Salweys Bergkeller, der bis zu 12 Meter unter der Erde liegt. Geschönt wird nicht, filtriert nur im Notfall, geschwefelt so wenig wie möglich. So entsteht die Mischung aus Druck und Frische, die seine Burgunder auszeichnet.

| | |
|---|---|
| **Winzer** | Konrad Salwey |
| **Ort** | Oberrotweil |
| **Weinberg** | biologisch |
| **Keller** | Spontane Gärung,ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration, minimale Zugabe von Schwefel, Ausbau in großen gebrauchten Holzfässern, neue und gebrauchte Barriques |
| **Größe** | 40, davon 24 eigene Hektar; 300.000 Flaschen |