



Weingut Salwey

Salwey, Henkenberg GG, Grauburgunder 2022

Henkenberg er ikke uden grund en Grand Cru vinmark. Den har en helt unik jordbund der består af nedbrudt lava og kalksten, dækket med mørk vulkansk "aske". Jordbunden evner at opretholde gode vandreserver, og den begrænsede hældning på højen giver et køligt mikroklima for vinstokkene. Alle Salweys vinstokke herfra er mindst 40 år gamle. Grauburgunder (Pinot Gris) fra Henkenberg, er vel nok Tysklands fineste eksempel på denne drue. Konrad Salwey presser druerne i en gammeldags kurvepresse, for at vride ekstra tanniner ud af druerne. Alt sammen for at balancere den cremede og fyldige fornemmelse som Pinot Gris er født med. Vinen gærer på 1200 liter egetræsfade med vildgæren ved høje temperaturer. Efter den malolaktiske gæring, lagrer vinen videre på bundfaldet i 24 mdr. på de samme fade. Herefter sammenstikkes vinen og kommes på rustfri stålтанке med bundfaldet i yderligere 6 måneder inden frigivelse. Alstå en lang og omstændig proces, præcis som man ville behandle en Grand Cru fra Bourgogne. Egetræet der anvendes hos Salwey stammer fra deres egne skove i Kaiserstuhl, og træet bliver derefter sendt til de bedste bødkere i Bourgogne, som laver fadene til Salwey. Smagen i Henkenberg Grauburgunder bærer præg af bredde og fedme, men bakkes op af en nærmest elektrisk frugtsyre med masser af grønne æbler og grape i den let astringerende eftersmag. Fantastisk balance, og et fantastisk alternativ, der hvor du ville have drukket førsteklases hvid Bourgogne. **Falstaff: 95 p- testvinder - bedste Garuburgunder i Tyskland - årg. 2020 Meiningers Sommelier Magazine: 94 p. - årg. 2020 Jancis Robinson 18/20p. årg. 2020**

OM PRODUCENTEN

Konrad Salwey har siden 2002 stået bag roret i familieejendommen Weingut Salwey. Vinhuset holder til i den sydlige del af Baden i landsbyen Oberrotweil i det ekstremt smukke Kaiserstuhl. Konrad har blandt andet stået i lære hos Wirschinig og Müller-Cattoir, inden han færdiggjorde sine ønologiske studier i Geisenheim.

Herefter vendte han hjem og overtog langsomt styringen af vingården som han de første år drev sammen med sin far.

Faderen Wolf-Dietrich Salwey var allerede en legende i Baden, og havde formået at skabe området et kvalitativt navn, og samtidig var han primus motor i tilblivelsen af VDP Baden.

Siden overtagelsen har Konrad Salwey placeret vinhuset i forreste linie af Spätburgunder producenter i Tyskland. Hans forkærlighed for Bourgogne viser sig tydelige i husets vinstil. Her er varemærket udtalt elegance, friskhed og saftighed, både når det gælder Weissburgunder og Spätburgunder, men også husets eftertragtede Grauburgunder. Vinene er intense, mineralske og terroir prægede, men uden ekstraktion og tungthed. Vinene tilstræbes altid at have et lavt alkoholniveau.

Vinmarkerne tilses med største respekt for planter og dyr – topmarken Kirchberg grænser direkte op til et af Tysklands mange naturbeskyttelsesområder, og i markerne ses derfor talrige fugle og rovfugle arter, blandt andet vandrefalken, som også pryder nogle af Salweys etiketter. Alle druer håndplukkes og håndselekteres efterfølgende i vineriet. I vinhuset gøres der ingen indgreb i vinens naturlige proces.

OMRÅDE

APPELLATION

Baden

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Vulkansk, Löss

DRUER

Grauburgunder

GÆRING

1200 ltr. store fade

TYPE

Fyldig hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens