



Weingut Salwey

Salwey, Weissburgunder, Oberrotweil 2022

"Dette må være Tysklands bedste kommunevin frembragt på den undervurderede weissburgunder-sort, der får så megen farve i Kaiserstuhls vulkanske terroir. Fantastisk velduftende og imødekommende fra første snif. Her er bl.a. deklassificeret frugt i spil fra Konrad Salweys topmarker Henkenberg og Eichberg. Generøs og vældig nuanceret næse, der åbner med mild duft af udbrændt nytårsbatteri og velproportioneret fadkrydderi. Snart kommer de fugtige indslag ved siden af en stenet mineralitet; gule æbler og pærer samt citronverbena. Med mere luft dukker der klaret smør, ristede hasselnødder op på en bund af elegante sur lie-noter. Smagen er saftspændt og animerende, masser af 2022-charme her, atletisk og lækker, syren svinger og sætter alt i bevægelse, og der er en lækker adstringens og bittersød efterklang i den lange finale. Grosses Kino für kleines Geld, som tysken ville sige. Fem en halv stjerne." 93p, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, juni 2025

"18 måneder på egetræsfade – lagret med gærresterne. Den slags kan ikke undgå at sætte sit præg på den ellers lidt fintfølede Pinot Blanc-drue – eller Weissburgunder, som den hedder i Tyskland. Det fantastiske ved det er, at det ikke bare er fadpræg af en tilfældig karakter – der er tænkt over alle detaljer. De store egetræsfade sætter et solidt aftryk på druerne, der kommer fra forskellige marker – blandt andet de finde Grosse Lage-marker. Det giver en fed og kompakt smagsprofil, der er lidt for tung til min personlige smag, men som ikke desto mindre er glimrende komponeret og giver høj kvalitet til dig, der gerne vil have masser af kompleksitet i den hvidvin, du vælger til din fede fisk eller på anden vis smagsrige, lyse gastro-servering." 93p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu

Niveauet mellem indgangsvinene og GG vinene, kalder Salwey sin Reserve Serie (RS). Her er det weissburgunder der med sin let fyldige og saftspændte mineralske karakter leverer fuld valuta for pengene. 70% af druerne stammer fra velbeliggende löss holdige marker i Oberrotweiler Käsleberg, mens de sidste 30% stammer fra Grosse Lage markerne Henkenberg og Eichberg, der begge domineres af vulkansk jordbund. Duerne til vinen presses nænsomt i 8 timer inde vinen gærer ved høj tempepratur på 1200 ltr. egetræsfade. Efter den malolaktiske gæring lagrer vinen på bundfaldet på de samme fade i 18 måneder, inden vinen tappes uden filtrering. 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. *"Konrad Salweys weissburgundere står ofte i skyggen af mandens storladne spätburgundere. De fylder også meget, ingen tvivl om det. Men en forklaring kunne være, at mange ikke rigtig regner sorten for noget, selvom det er med urette, for tag lige denne på papiret beskedne kommunevin i glasset, og man vil straks forstå alvoren. For det er vitterlig svært andet end at blive imponeret over kvaliteten, og så til den pris. Den har en herlig dyb, ødsel næse, der vælter op af glasset med en kalket, kalejdoskopisk frugt. Den er både spicy, fad- og krudtrøget, flintet og floral, og musikken fortsætter i munden, for her er velkontrolleret saft og kraft, her er nerve, intensitet og strålende balance skabt af storladne, knitrende syre og salte, syrlige drops på tungespidsen. Fremragende vin til en meget attraktiv tilbudspris." 93 point. - Morten Bundgaard, Jyllands-Posten juni 2023, om årgang 2021*

"Subtlt ristet træ og urtearomaer supplerer hinanden og skaber en stadig ungdommelig, men ret kompleks duft. På ganen viser vinen en masse modstandsdygtighed, en intens tæthed med modne phenoler og stærk taktil mineralitet. Vinen er umiddelbar og pikant, stilfuld, uhyre dygtig lavet og fuld af potentiale."

OMRÅDE

APPELLATION

Baden

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Vulkansk, Löss

DRUER

Weissburgunder

GÆRING

1200 ltr. store fade

TYPE

Let hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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 Wirsching og Müller-Cattoir, inden han færdiggjorde sine ønologi 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 Grauburgundere. Vinene er intense, mineralske og terroir prægede, men uden ekstraktion og tunghed. 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.