

OMRÅDE
Baden

APPELLATION
Baden

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Løss

DRUER
Spätburgunder

GÆRING
Ståltanke

TYPE
Let rødvin

Weingut Salwey

Salwey, Spätburgunder, Oberrotweil 2022

"Konrads på papiret underspillede, men altid træfsikre kommunevin fra Oberrotweil er frembragt på deklassificeret frugt fra hans topmarker, så råmaterialet fejler ikke just noget. Al frugt er afstilket inden gæring, og vinen har fået god tid til at samle sig inden frigivelse, og det er klassisk salweysk pinot. Dyb og distingveret næse med skovbund, røgelsespind, ymer og kirsebærsylt. Her er også tørrede blomsterblade, tørrede enebær, urtebolsje, karamel og varme fadkrydderier. Ganske kompleks, helstøbt og animerende med sin fløjlsbløde tekstur, flotte længde og spændstige 2021-syre, der får vinen til at lyse op. Den er en efterhånden et af husets allerbedste køb." 93p. 5 stjerner… Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, marts 2025 (om årg. 2021)
"The 2022 Spätburgunder Oberrotweil opens with a seductive, finely flinty and floral bouquet of ripe blackberries, black pepper and toasty notes. Silky, round and almost sweet on the palate, this is a fresh, refined and very charming but seriously structured and persistent Pinot from top sites in Oberrotweil. The finish reveals redcurrant and cassis notes and a refreshing and saline volcanic Kaiserstuhl character. It's not really cheap (30 euros ex-caller) but on an excellent quality level. It is stimulatingly saline and crisp on the finish yet with persistently intense and elegant fruit and very fine tannins" 92p. Stephan Reinhardt, Robert Parker.com Niveauet mellem indgangsvinene og GG vinene, kalder Salwey sin Reserve Serie (RS). Her er det hans røde version på Spätburgunder, 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. Vinen lagrer på Barrique efterfulgt af 2 års flaskelagring inden frigivelse. 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.

OM PRODUCENTEN

Konrad Salwey har siden 2002 stået bag roret i familiejendommen 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 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.