



Weingut Salwey

# Salwey, Steingrubenberg GG, Chardonnay 2022

**"Der er smæk på næsten på Salweys ambitiøse GG Chardonnay fra marken Steingrubenberg. Godt med fad, tærtedej, røg og kridt. Munden starter cremet og fed, men der er struktur og syre til at spænde det hele op. Det er en stor og yderst velsmagende vin."** 94 p. 5 stjerner, Vinhjernen Om 2020: 96p. Falstaff : "**..på niveau med de største hvidvine fra Bourgogne"**., 94 p. Meiningers, - 93p. R. Parker **"Her så en producent, der betragter druen som burgundisk og selv mener de bør vinificere den på burgundisk. Næsen er diskret, kræver voldsom iltning og ikke mindst temperatur på mindst 12 grader. Diskret fadtone sniger sig frem, mens hovednoten er kalket, fuld af pomelo og røget pære. På tungen hæver temperaturen og den frigiver tungt flygtige noter af toast, vaniljedej med skorpe, bagt sprødmør pære og brunet smør med dråber af citron i. Den beholder spændstighed og velplejet vedholdenhed. Med temperaturstigning begynder den at opføre sig som stor premier cru fra Bourgogne! Virkelig imponerende syrefokus."** 93 p. René Langdahl om 2020 årg. Oprindeligt hed denne vin Henkenberg GG, men det oprindelige navn for denne del af marken er i virkeligheden Steingrubenberg, hvorfor Konrad Salwey fra årang 2018 har tilbageført det mere korrekte navn. Marken ligger på vej ud af Oberrotweil mod Bickensohl, og ligger med sin østvendte skråning ret tæt på Kirchberg GG. Jordbunden her er forvitret vulkansk materiale. Vinen gærer på 1200 ltr. egetræsfade med vildgæren inden vinen kommes på brugte barriques, hvor vinen lagrer i 24 måneder. Herefter føres vinen på ståltanke hvor den hviler på bundfaldet i yderligere 6 måneder inden frigivelse. Steingrubenberg Chardonnay GG er ligesom sin nabo Kirchberg meget burgundisk i stilen, men mere åben og imødekomende som ung. Stor mineralitet og en cremet elegant finish, der gør den utroligt vanedannende :). Lagringspotentialet er mellem 8 og 12 år.

OMRÅDE

APPELLATION

Baden

DYRKNING

Økologisk dyrket -  
ikke certificeret

JORDBUND

Vulkansk, Löss

DRUER

Chardonnay,  
Weissburgunder

GÆRING

1200 ltr. store fade

TYPE

Fyldig hvidvin

## 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 Grauburgunder. 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

**VINOVA**

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.