

OMRÅDE

APPELLATION
Baden

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Vulkansk, Löss

DRUER
Chardonnay, Weissburgunder

GÆRING
1200 ltr. store fade

TYPE
Fyldig hvidvin

Weingut Salwey

Salwey, Steingrubenberg GG, Chardonnay 2022

"Konrad Salwey's 2022 Chardonnay Steingrubenberg GG comes from vines planted in the 1980s and in 2008. The site is located on the outskirts of Oberrotweil in the direction of Bickensohl and faces east on a very stony terroir built of weathered, porous volcanic rock. This vivid yellow Chardonnay is deep, intense and concentrated on the nose and intertwines lemony nuances and aromas of ripe yellow fruits with slightly flinty notes of crushed stones. All in all, this has a very generous yet precise, fascinatingly intense and (fruit) fleshy nose. On the palate, the Steingrubenweg is generous, vital and finessed, very dense and complex, with a savory finish that reveals serious tannins reminiscent of Pinot Noir. This full-bodied Chardonnay, produced since the 2020 vintage, is a noble textured, finely juicy and persistently saline white from a beautiful vineyard with great potential." 95p. Stehphan Reinhardt, Robert Parker.com 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 østvendtre 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 imødekommende som ung. Stor mineralitet og en cremet elegant finish, der gør den utroligt vanedannende :). Lagringspotentialet er mellem 8 og 12 år.

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.