



Weingut Salwey

Salwey, Kirchberg GG, Weissburgunder 2021

Testvinder "Konrad Salweys Kirchberg med sin forvitrede vulkanske jordbund kombineret med 2021-årgangens supersprøde syrestruktur er i mine øjne en uomgængelig tysk weissburgunderreference. En virkelig storslået vin og således også testens bedste vin. Svært at forestille sig, at weissburgunder kan gøres meget bedre end denne. Stadig ung, vin built to last, men den smager allerede fremragende nu. Imponerende aromatisk båndbredde her. De 24 måneders lagring på små egetræsfade fylder en del i billedet lige efter åbningen og bidrager generøst med noter af lækkert fadrøg, mariekiks og crème anglaise, men noterne blender flot ind i aromabilledet et par døgn efter åbning og giver plads til en storladet kalket og stenet frugt. Stilistisk minder den en smule om en af testens øvrige topvine, Wassmers Sommerhalde, som også er vældig burgundisk anlagt. Salwey er blot skarpere struktureret og mere nuanceret, mindre behagesyg. Den har en vanvittig aromaintensitet og længde, uden at strukturen tynger eller trætter. Næsen byder på et mylder af nuancer. Våde sten., talkum, citruskompot. Gul pære, høloft og et strejf af noget grønt og urtet a la tomatstilk. Sådan kan man blive ved. Smagen er imponerende fast i kødet takket være velafstemt tanninstruktur og en kontant syre, der griber og strammer op, mens festen rundes af med noter af ymer og lys karamel. Kongevin, simpelthen." 95p, 5 stjerner - Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, august 2025 Kirchberg er en 4,5 ha. stor markparcel med nedbrudt vulkansk jordbund med lommer af kalksten. Vinmarken blev restaureret i 2006, så den igen følger den oprindelige hældningsgrad på op mod 30%. Vinen gærer på 1200 ltr. egetræsfade med vildgæren inden vinen kommer på barriques, hvor vinen lagrer i 24 måneder. Herefter føres vinen på ståltanke hvor den hviler på bundfaldet i yderligere 6 måneder inden frigivelse. Kirchberg Weissburgunder GG er en enormt nuancerig og kompleks hvidvin, der giver mindelser om klassisk Bourgogne, med både udtalt mineralitet og fedmefyldt frugt. Fantastisk valg til de bedste fiskeretter! Lagringspotentialer er mellem 10 og 15 år. "Gæret på stückfässer og derefter overført til pieces, mestendels brugte. Der er strejf egetræ i næsen, toast, tørrede bagekrydderier og sprød pære med lemoncurd på. Havde jeg ikke set etiketten... og selv valgt månedens tema, så ville jeg havde blindgættet puligny-montrachet. Den er kalket, sprød, spændstig, vidunderligt intens uden heftighed eller vægt. Jeg ville med glæde sætte den ind i smagning mod premiers crus og grand crus fra bourgogne og måske ville den vinde fordi syren frsker den op over typisk chardonnay. Hasselnød, citronsalt i eftersmagen. Komplexitet og intensitet på et helt andet niveau end de fleste andre. Mere skarp end Steingrubenberg. Alderen begynder at vise visdom." 94 p. René Langdahl.com, om 2020 årg. Om 2020: 95p. Falstaff, 95p. Meiningers 93p. R. Parker,

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.

OMRÅDE

APPELLATION

Baden

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Vulkansk, Löss

DRUER

Weissburgunder

GÆRING

1200 ltr. store fade

TYPE

Fyldig hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.