

OMRÅDE

APPELLATION
Baden

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Løss

DRUER
Spätburgunder

GÆRING
Gæring i åbne tanke

TYPE
Medium rødvin

Weingut Salwey

Salwey, Henkenberg GG, Spätburgunder 2020

TESTVINDER "En stadig lukket profil præget af kirsebær og kun meget diskret egetræspræg leder tankerne hen på Côte de Nuits. Et strejf af krydderurter fornemmes også i baggrunden. Smagen udviser en enorm spænding, der er opnået med bemærkelsesværdig finesse. Syre og fylde bindes sammen af en smidig tesktur, mens en mærkbar mineralitet fremhæver vinens livlighed. Fin men fast; ekstremt ungdommelig". 97p. , Falstaff - 2026 ***"This is impressive from the moment the aromas hit your nose to the kaleidoscopic finish. It is elegant, yet exhibiting intense flavors of hibiscus, rooibos tea, violet, black currant and cherry. Its structure is built from silky tannins and vibrant acidity, which give this a bright feel overall. It keeps showing more finesse as it opens up. Ready now, but patience will you even more." 95 p.*** Grosse Lagen "Henkenberg" strækker sig over bakkekammen mellem Oberrotweil og Burkheim mod vest. Jordbunden består af vulkanske aflejrninger og en tynd topjord af löss. Høstudbytterne andrager ca. 40 hl. pr. ha. , og alle druer håndplukkes og håndselekteres inden gæringen i åbne tanke. Gæringen foregår med delvist hele klaser ved en høj temperatur på 25-33 grader i 14 dage. Efter gæringen lagrer vinen på barriques (1/3 nye) i 12 måneder inden vinen aftappes 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. Henkenberg viser altid en utrolig balanceret karakter, med nøje afstemt frugt dominans og tannin struktur. Elegance og intensitet følges på bedste vis ad i denne Pinot Noir, der egner sig fantastisk til vildt

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.