



## Weingut Salwey

# Salwey, Henkenberg GG, Spätburgunder 2022

"Konrad Salwey markerer sig igen med 2022-årgangen allerøverst oppe i den tyske superliga med sine tre GG'ere fra husets topmarker. Det kunne jeg konstatere, da jeg smagte dem ved frigivelsen i Wiesbaden i august sidste år. Dengang var de dog stadig meget unge og tilbageholdne, og tiden på flaske siden da har gjort trioen godt. På papiret er Henkenberg Konrads "intro" til porteføljen af GG'ere, hvilket også afspejler sig i prissætningen. Men vinen er faldet ualmindeligt flot ud i den gamle 2022-årgang. Henkenbergs mørke topjord af vulkansk aske holder godt på vandet, og det kommer stokkene til gode i varme år som 2022. Den åbner med en reduktiv, røget næse, som lige skal have 3-4 timers luft, og så dukker der en fortryllende pinot-parfume ud af den røgede dis. Et dyb af mørke skovbær med en floral-lakridset kant, efterårsløv, strejf af mint og røget, jernagtig mineralitet. Munden er som flydende fløj med den skønneste, sødmefulde frugt. Stor renhed, alt er i lod og vage her, ikke en fold i syne. Intensitet uden tyngde, harmonisk luftighed, næsten feminin, tæskelækker, uforceret pinot pleasure med cremet tannin og underspillet moden syre. En vin, der er tro mod sit varietale ophav og leverer faretruende høj drikkeglæde. Et kæmpe plus i min bog. Den bedste Henkenberg, jeg har smagt fra huset." 94p, 5 stjerner, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten Grosse Lagen

"Henkenberg" strækker sig over bakkekammen mellem Oberrotweil og Burkheim mod vest. Jordbunden består af vulkanske aflejringer og en tynd topjord af löss. Høstudbytteerne 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

### OMRÅDE

### APPELLATION

Baden

### DYRKNING

Økologisk dyrket -  
ikke certificeret

### JORDBUND

Löss

### DRUER

Spätburgunder

### GÆRING

Gæring i åbne tanke

### TYPE

Medium rødvin

## 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 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 Grauburgunder. Vinene er intense, mineralske og terroir prægede, men uden ekstraktion og tunghed. Vinene tilstræbes altid at have et lavt

# VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.

**VINOVA**

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens