



Weingut Salwey

Salwey, Kirchberg GG, Spätburgunder 2022

TESTVINDER "Jeg skal afstå fra at konkludere på, om det nu er en passende analogi, men ikke desto mindre kunne Kirchberg godt minde om en fusion af Henkenbergs lette, luftige væsen og Eichbergs mere koncentrerede frugt og dybe kraft. I min bog er topmarken Kirchberg altid Salweys mest komplette og velduftende spätburgunder. Konrad er heldig at besidde nogle af markens allerbedste parceller, og det kommer der altid djævelsk god vin ud af. 2022'eren er ingen undtagelse. Den har en storslået kompleks parfume, facetteret og forjættende med perfekt moden frugt, som manifesterer sig med både ynde og dybde. Næsen kredser fokuseret om kirsebær og violer i smuk forening. Her er også en stærk understrøm af mint, mentol, jernspåner og røget vanilje med let muldet, ristet kant, der smelter sammen i et forjættende hele. Smagen er perfekt kalibreret, let og løftet, frugten er sømløst vævet sammen med kernesund syre og mild, cremet tannin. Her er ingen hårde næver, bare fløjshandske og harmoni i en lang finale. Ikke bedre end Eichberg, der spiller lige op på alle parametre, men ubetinget den mest elegante, raffinerede vin i trio'en. Giv den lige fem år på langs, og man vil utvivlsomt få sig en opvisning i, hvad storladen tysk spätburgunder er for en størrelse." 96p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten "The 2022 Spätburgunder Kirchberg GG is deep, mysterious and bloody on the dense and well-balanced, elegant, refined and nicely toasty nose. Full-bodied, sweet and silky on the palate, this is a nervy, mineral, saline, fresh and pure yet grippy Pinot with fine, savory tannins and a well-balanced yet also stimulating finish." 93p. Stephan Reinhardt, Robert Parker.com "Mint, thyme, an aroma currently characterised by herbal notes, some sour cherry. On the palate, the wine has great breadth and an incredibly noble, velvety tannin. It is generous and yet exciting and concentrated thanks to the freshness of the tannins and the intense tactile minerality." 97+p. Ulrich Sautter, Falstaff Kirchberg rangerer øverst i Salweys GG hierarki. Marken ligger næsten stik syd, og hældningen er omkring 30%, så der arbejdes udelukkende med håndkraft i marken. Bag marken mod nord ligger et gammelt og meget smukt stenbrud, der i dag er udlagt til naturreservat. Jordbunden er vulkansk med en smule kalksten, hvilket giver vinene en kølighed og elegance til trods for den sydlige orientering. Udbytte af de lavtydende kloner er knapt 30 hl. pr. ha., og druerne gæres som hele klaser i åbne kar i 14 dage ved høje temperaturer. Efter gæringen lagres vinen på barriques (1/3 nye) i 12 måneder, inden vinen tappes 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. Til trods for Kirchbergs utroligt elegant og dybe karakter, er det den af Salweys vine der vinder mest ved 2-3 år i kælderen inden man begynder at nærme sig den. Vinen bør på alle parametre måles med Tysklands bedste Pinot Noir baserede vine, og har et lagringspotentiale på 15-20 år. 95p. Falstaff, om årg. "Sour and Amarena cherry on the nose, elderberry and chocolate undertones. The palate is dense and full of youthful vigor, the fine-grained tannin with juicy-mineral underpinnings, saline notes emerge in the finish. A very potent wine in its embryonic stage." 95 p. Falstaff om 2020 årg. "Kirchberg er klart den fineste af de fire Salwey'er, med en lækker løftet, nærmest æterisk næse... En på én gang elegant, og maskulin vin, med velafstemt luksusfad og tons af lakrids" Søren Frank, Berlingske Tidende. om 2018 årg.

OMRÅDE

APPELLATION

Baden

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Løss

DRUER

Spätburgunder

GÆRING

Gæring i åbne tanke

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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 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.