



Salwey



Kontakt

Hauptstraße 2
79235 Oberrotweil
Tel. 07662-384
Fax: 07662-6340
www.salwey.de
weingut@salwey.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 14-18 Uhr
(Jan./Feb. bis 17 Uhr)
Sa. 11-17 Uhr
So. geschlossen

Inhaber

Konrad Salwey

Betriebsleiter

Konrad Salwey

Kellermeister

Konrad Salwey,
Moritz Görg

Außenbetrieb

Marcus Schür

Rebfläche

23 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

Seit 2002 bereits war Konrad Salwey für An- und Ausbau der Weine im Weingut verantwortlich, das er seit dem Tod seines Vaters Wolf-Dietrich Salwey führt. Das Gros seiner Weinberge liegt in Oberrotweil am Kaiserstuhl, in den Lagen Käseberg (Lössboden), Henkenberg und Eichberg (beide vulkanischen Ursprungs mit Asche und tuffhaltigem Gestein), sowie der kleinen Lage Kirchberg mit steinigem, felsigen Böden, die dem Weingut zu etwa 80 Prozent gehört. Im Oberrotweiler Kirchberg wurden 2009 die Weinberge wieder überwiegend in ihren Zustand vor der Terrassierung zurückversetzt, mit Hangneigungen bis zu 45 Prozent. Den Rinzenberg und die Weinberge im Glottertal, einem Schwarzwaldtal, an dessen Südwesthängen auf Gneisverwitterungsböden in der Lage Eichberg vor allem Spätburgunder angebaut wird, hat Konrad Salweys Schwester Franziska übernommen. Spätburgunder und Grauburgunder sind mit Abstand die wichtigsten Rebsorten im Betrieb, hinzu kommt noch Weißburgunder, Konrad Salwey möchte sich nach und nach ganz auf diese drei Burgundersorten sowie den neu ins Programm genommenen Chardonnay konzentrieren. Anfang 2021 wurde die Bio-Zertifizierung begonnen. Das Sortiment ist zweistufig gegliedert in RS-Weine und Große Gewächse. RS steht für Reserve Salwey: Weiß- und Grauburgunder werden zu 80 Prozent im großen Holzfass, zu 20 Prozent im Barrique ausgebaut, der RS-Spätburgunder in zu jeweils einem Drittel neuen, zweit- und drittbelegten Barriques. An der Spitze stehen die Großen Gewächse aus den drei großen Oberrotweiler Lagen Eichberg, Henkenberg (mit der Gewanne Steingrubenberg) und Kirchberg. Die Jahrgänge 2012, 2013 und 2014 (in diesem Jahrgang wiesen die weißen Großen Gewächse alle nur 12 Prozent Alkohol auf dem Etikett aus) setzten konsequent den Weg fort, den Konrad Salwey mit dem Jahrgang 2011 begonnen hat. Er hat auch beschlossen seine weißen Großen Gewächse erst im dritten Jahr nach der Ernte in den Verkauf zu bringen, dies erstmals mit dem Jahrgang 2015 umgesetzt. Die weißen Großen Gewächse werden mit den natürlichen Hefen vergoren und zwei Jahre auf der Vollhefe in Fässern aus Kaiserstühler Eiche ausgebaut, in denen sie auch den biologischen Säureabbau durchlaufen; die Abfüllung erfolgt ohne Filtration. Bei den Spätburgundern werden zum Teil die Rappen mitvergoren, sie werden zwölf Monate in neuen Barriques ausgebaut, das Holz für diese Fässer kommt vom Kaiserstuhl, gefertigt werden sie in Burgund. Die weißen RS-Weine werden überwiegend im großen Holzfass, zum kleinen Teil im Barrique ausgebaut, der RS-Spätburgunder wird in zu etwa einem Drittel neuen Barriques ausgebaut. Die Weine sind sämtlich durchgogoren – leider nicht die Selbstverständlichkeit, wie man sie bei Burgundern erwarten sollte – und trotzdem sehr niedrig im Alkohol, puristisch, klar und präzise bei betonter Säure, was sehr an Burgund denken lässt.

SALWEY



GG
EICHBERG
SPÄTBURGUNDER

🍷 Kollektion

Die Oberrotweiler Ortsweine („RS“) sind besser denn je, zeigen beeindruckendes Premier Cru-Niveau. Der Weißburgunder ist leicht rauchig, wunderschön reintönig, besitzt Komplexität und Struktur, Frische und Grip, was auch für den ebenfalls faszinierend reintönigen Spätburgunder RS gilt. Durchgängig hohes Niveau zeigen die Großen Gewächse. Der Weißburgunder vom Kirchberg ist konzentriert, leicht rauchig, herrlich eindringlich, füllig, kraftvoll, enorm druckvoll, besitzt Frische und Grip. Der Grauburgunder Henkenberg ist sehr offen, intensiv, füllig, stoffig, druckvoll, sein Kollege vom Eichberg ist noch etwas würziger, stoffiger, ebenfalls enorm druckvoll und nachhaltig; von beiden haben wir ältere Jahrgänge verkostet, die sich in Bestform präsentieren. Neu ist der Chardonnay Steingrubenberg, sehr eigenwillig und würzig im Bouquet, frisch und zupackend dann im Mund, zurückhaltend bei guter Substanz. Neu ist auch die Sieben Winter genannte Cuvée aus 80 Prozent Grauburgunder und 20 Prozent Chardonnay aus dem Jahrgang 2016, die sieben Winter im Holzfass ausgebaut und 2023 gefüllt wurde – ein faszinierend komplexer Weine, ohne jede Reife- oder Altersnoten, frisch, druckvoll, lang und nachhaltig. Spannend sind auch im Jahrgang 2021 wieder die drei Lagen-Spätburgunder, die Großen Gewächse. Der Henkenberg-Spätburgunder präsentiert sich in blendender Form, zeigt viel Intensität, rote Früchte, auch etwas dunkle Früchte, Preiselbeeren, Holunder, ist frisch, reintönig, zupackend, besitzt gute Struktur und feine Tannine. Spannend ist heute auch der 2015er, auch beim Kirchberg. Der 2021er Kirchberg ist rauchig, eindringlich, intensiv, zeigt etwas Weihrauch, ist im Mund dann enorm präzise und druckvoll, nachhaltig, noch sehr jugendlich. Deutlich präsenter ist der Eichberg, zeigt intensive Frucht, Herzkirchen, rauchige Noten, ist überraschend frisch dann im Mund, präzise, druckvoll, nachhaltig. Großartige Kollektion! 🍷



🍷 Weinbewertung

- 91** 2020 Weißburgunder trocken „RS“ Oberrotweil | 13,5%/19,-€
- 92** 2020 Weißburgunder „GG“ Kirchberg Oberrotweil | 13%/55,-€
- 92** 2020 Chardonnay „GG“ Steingrubenberg Oberrotweil | 13%/39,-€
- 91** 2020 Grauburgunder trocken „GG“ Henkenberg Oberrotweil | 13%/39,-€
- 92** 2020 Grauburgunder trocken „GG“ Eichberg Oberrotweil | 13%/49,-€
- 93** 2016 „Sieben Winter“ Weißwein | 13%/45,-€
- 91** 2021 Spätburgunder trocken „RS“ Oberrotweil | 13%/30,-€
- 93** 2021 Spätburgunder trocken „GG“ Henkenberg Oberrotweil | 13%/50,-€
- 94** 2021 Spätburgunder trocken „GG“ Eichberg Oberrotweil | 13%/70,-€
- 93** 2021 Spätburgunder trocken „GG“ Kirchberg Oberrotweil | 13%/80,-€

Lagen

Kirchberg (Oberrotweil)
Eichberg (Oberrotweil)
Henkenberg (Oberrotweil)
Steingrubenberg (Oberrotweil)

Rebsorten

Grauburgunder (40%)
Spätburgunder (40%)
Weißburgunder (20%)