



WEINGUT SALWEY



Kirchweg 11, 79235 Oberrotweil
T: +49 7662 384, weingut@salwey.de
salwey.de

Ab-Hof-Verkauf: Mo bis Fr 14–18 Uhr
(Jan. und Feb. 14–17 Uhr), Sa 11–17 Uhr
Kellermeister: Konrad Salwey
Ansprechpartner: Philipp Hettich
Flaschen/Hektar: 150.000 (60 % weiß, 40 % rot)/23 ha

Bei der Verkostung von Konrad Salweys aktuellen Weinen hatte sich das Falstaff-Team schon ein Fazit zurechtgelegt in der Art: Der Oberrotweiler macht auf konstant hohem Niveau und in Details sogar noch etwas raffinierter als früher alles wie immer. Doch dann kam uns der Wein mit dem

programmatischen Namen »Sieben Winter« auf den Tisch: Eine Cuvée aus Grauburgunder und Chardonnay, die sieben Winter im großen Holzfass auf der Hefe liegen durfte. »Late Release« extrem – und extrem durchdacht. Ein Wein à l'ancienne, wie er im 19. Jahrhundert üblich war: unser Tipp.

95 2020 Oberrotweil Kirchberg Weißburgunder GG

Saftige, fein holzaromatische Nase, junge weiße Birnen, weiße Blüten, auch Limettenabrieb, zart Jasmin. Im Mund satt und flüssig, dicht, mineralisch, hoch elegant mit unglaublicher Frische, dabei leicht salzig und eine positive, energische Säure. 13 Vol.-%, NK, €€€€

94+ 2020 Oberrotweil Henkenberg Grauburgunder GG

Bernsteingoldene Farbe, duftig opulente Nase nach Kräutern und zarten Raucharomen, fast erdig, reife Renekloden. Im Mund ungemein saftiges Säurespiel, frische, schön eingebundene Holznoten, langer, pikanter Nachhall mit wenig Frucht, aber umso mehr Tiefe. 13 Vol.-%, NK, €€€

94+ 2020 Oberrotweil Steingrubenberg Chardonnay GG

Klare grüngoldene Reflexe, zarte Holznoten in der Nase, auch Kräuter wie Giersch und blanchierte Mandeln. Im Mund eine herrlich mollige Textur, sehr schön eingebundene Gerbstoffe, dicht, erwachsen, straffes, schon trinkbares Säurerüst, animierende herbe Noten im Nachhall. 13 Vol.-%, NK, €€€

94+ 2021 Oberrotweil Henkenberg Spätburgunder GG

Herrlich duftige Nase nach Roten Johannisbeeren, Schattemorellen, auch Waldheidelbeeren und etwas Cassis. Am Gaumen kühl und saftig, fast noch spritzig mit erdigen Noten. Das knackige Säurerüst steht den eher eleganten Fruchtnoten bestens zur Seite. Jugendlich! 13 Vol.-%, NK, €€€€

94+ 2020 Oberrotweil Eichberg Grauburgunder GG

95+ 2016 »Sieben Winter« Cuvée trocken PG/CH

Anfänglich kühl verhalten, dann duftig dicht, Kräuternoten, rauchig, Flintstein. Im Mund cremige Säure, enorm stoffig und dicht gewoben, nicht fruchtig, eher fein animierend und zart bitter, ein schlummernder Riese, braucht Luft und Zeit. Sehr anspruchsvoll. 13 Vol.-%, NK, €€€