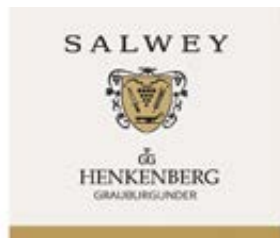


★★★★★  
WEINGUT SALWEY



Hauptstraße 2, 79235 Oberrotweil  
T: +49 (7662) 384, weingut@salwey.de  
www.salwey.de

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

**D**er warme 2018er Jahrgang scheint Konrad Salwey wenig Mühe bereitet zu haben. Die roten Lagenweine haben eine Frucht, die Intensität mit Nuancenreichtum verbindet, ihre Anlage bleibt frisch und kühl. Mit dem Großen Gewächs aus dem Oberrotweiler Henkenberg hat Salwey einen

der besten Spätburgunder im Land hingelegt: packend, mit großem Spannungsbogen und fulminanter Mineralität! Absolut beeindruckend, wie der Winzer detailversessen an der Qualität seiner Weine feilt, die alle für ein langes Leben ausgestattet sind: Die weißen GGs aus 2017 wirken noch tafrisch. Weglegen!

**94 2017 Oberrotweil Henkenberg Grauburgunder GG**

Würze beginnt sich zu entfalten: etwas Anis, Kreuzkümmel, dezenter Holzeinsatz. Im Mund geschmeidig grundiert und fein texturiert phenolisch, mit druckvollem Körper und prägnanter Säure, sehr lange auf homogene Weise geschmeidig und aromatisch bleibend. 13 Vol.-%, NK, €€€

**96 2018 Oberrotweil Henkenberg Spätburgunder GG**

Sauerkirsche, dezentes Boisée, dunkle Himbeere, etwas Waldboden, Reisig. Im Mund mit großem Spannungsbogen, festes Tannin, fulminante taktile Mineralität, lebendige Säure, ein packender, reifer Extrakt, dem frische Frucht und Saftigkeit zur Seite stehen. Groß! 13,5 Vol.-%, NK, €€€

**95 2018 Oberrotweil Eichberg Spätburgunder GG**

Mineralisch gewürzte Herzkirsche, Minze, Veilchenpastille. Geschmeidig ansetzend, dann ein langsam anrollender Extrakt, bei dem griffiges Tannin und kräftig taktilmineralische Noten um die Vorherrschaft ringen. Ultrareife Frucht am Gaumen. Länge: 13,5 Vol.-%, NK, €€€

**95 2018 Oberrotweil Kirchberg Spätburgunder GG**

Waldheidelbeere, Brombeere, Grüntee, Feuerstein und warmer Kies, florale Untertöne. Molliger Fond, leichte Süße,

kräftiger Alkohol, kräftiger, aber nicht massiver Gerbstoffdruck, viel Saftigkeit im Hintergrund, mineralisch durchwirkt, noch verschlossen im Abklang. 13,5 Vol.-%, NK, €€€€

**94 2017 Oberrotweil Kirchberg Weißburgunder GG**

**94 2017 Oberrotweil Eichberg Grauburgunder GG**

**92 2017 Oberrotweil Henkenberg Weißburgunder GG**

**92 2018 »RS« Oberrotweil Spätburgunder trocken**

**93 2017 »RS« Oberrotweil Spätburgunder tr.**

Vergleichsweise helle, aber frische Farbe. Himbeere und Süßkirsche im Duft, auch Süßmandel. Im Mund straff und saftig, feinkörniges bis festes, sehr frisches Tannin. Packend geradlinig im Mund, hat Biss und Saftigkeit sowie eine delikate Fruchtbegleitung. 13 Vol.-%, NK, €€

# falstaff

WEINGUIDE DEUTSCHLAND  
2021

WEINGUT SALWEY  
Vogtsburg Niederrotweil

wurde im Weinguide  
Deutschland 2021  
mit



ausgezeichnet.

*W. Rosam*

Wolfgang M. Rosam

Falstaff-Herausgeber

*Ulrich Sautter*

Ulrich Sautter

Falstaff Chefredakteur Wein