

falstaff

WEINGUIDE DEUTSCHLAND
2022

WEINGUT SALWEY

Oberrotweil

wurde im Weinguide
Deutschland 2022
mit



ausgezeichnet.

W. Rosam

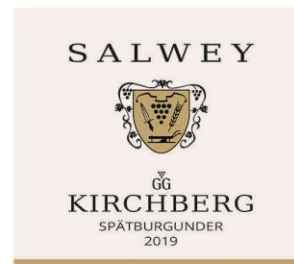
Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

Ulrich Sautter

Ulrich Sautter
Falstaff Chefredakteur Wein



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 Febr. bis 17 Uhr), Sa 11–17 Uhr
Kellermeister: Konrad Salwey
Ansprechpartner: Philipp Hettich
Flaschen/Hektar: 150.000 (60% weiß, 40% rot)/23 ha

Konrad Salwey wurde vor etwas mehr als zehn Jahren zum Winkelried des Kaiserstühler Weins, als er den stilistischen Umschwung vom reifen, ausladenden Stil zur straffen Frische einleitete. Damals musste er Prügel einstecken, doch inzwischen hat sich zur Genüge erwiesen, wie Recht Sal-

wey hatte und wie weit er seiner Zeit voraus war. Der Lohn für seine Hartnäckigkeit ist ein internationaler Markt, selbst im burgundaffinen Belgien gelten seine Pinots inzwischen als Rivalen für Chambertin & Co. Die 2019er, das ist gewiss, werden den Ruhm weiter mehren.

93+ 2018 Oberrotweil Kirchberg Weißburgunder GG

Die Würze kommt auch, aber nicht nur aus dem Holz: Anis, Heu und Fenchelsamen. Sesam. Zart phenolisch texturiert im Mund, etwas körniger als seidig, homogen druckvoll, eine lange Plateauphase, dicht, feste Säure. Noch komplett verschlossen. 13 Vol.-%, NK, €€€

morelle. Zieht am Gaumen entschlossen seine Bahn mit guter Spannung, vernachlässigt aber die elegante und saftige Seite nicht. Präzise Gerbstoffe, fein nuanciert und balanciert. Beste Anlagen zur Reifung. 14 Vol.-%, NK, €€€

93+ 2018 Oberrotweil Henkenberg Grauburgunder GG

95+ 2019 Oberrotweil Kirchberg Spätburgunder GG

Dunkle und würzige Noten, pfeffrig, Schwarztee, Safran, rote Kirsche. Entfaltet sich geschmeidig am Gaumen mit kräftigem Gerbstoffrückgrat und eingebundener Säure, monolithisch, aber in klarer Kontur, mit großem Potenzial. Bleibt nach dem Öffnen eine Woche stabil. 14 Vol.-%, NK, €€€€

95 2019 Oberrotweil Henkenberg Spätburgunder GG

Zeigt sich mit Holzwürze im Duft, Rauch, rote Kirsche, Pfeffer und etwas Menthol. Setzt am Gaumen saftig an mit noch wenig entwickelter Frucht, trocken in einem kräftig gebauten Konstrukt mit markantem Gerbstoff. Kein Schmeichler, seriös mit klarem Lagenausdruck. 14 Vol.-%, NK, €€€

95 2018 Oberrotweil Steingrubenberg Weißburgunder GG

Kräuterwürzig im Duft, sehr komplex, auch jodig, Austernschale. Edle Phenole, plastisch und frisch, ein Hauch Rappigkeit, geschmeidiger Hintergrund, aber ohne jede Breite mit deutlich mineralischer Tönung und abermals viel Würze im Abgang. 13 Vol.-%, NK, €€€

95 2019 Oberrotweil Eichberg Spätburgunder GG

Würzig und pfeffrig in der Nase mit Assamtee und Schatten-