

Weingut Salwey



Hauptstraße 2, 79235
Oberrotweil
T +49 (0) 7662 384
www.salwey.de

Inhaber:

Konrad Salwey

Betriebsleiter:

Konrad Salwey

Kellermeister:

Konrad Salwey und Simon
Kreutner

Verbände:

VDP

Rebfläche: 23 ha

Produktion: 150.000 Flaschen

Verkaufszeiten:

März-Dez.

Mo-Fr 14-18 Uhr

Jan.-Feb.

Mo-Fr 14-17 Uhr

Sa 11-17 Uhr

und nach Vereinbarung

„Immer trocken. Immer Burgunder.“ So das Credo von Konrad Salwey. Wer dafür eine Erklärung sucht, wird wohl in seiner Vita fündig. Konrad Salwey absolvierte seine Ausbildung zum Winzer bei den Weingütern Wirsching (Franken) und Müller-Catoir (Pfalz). Danach studierte er in Geisenheim Önologie. Wichtige Erfahrungen sammelte er auch in der legendären Elsässer Domäne Zind-Humbrecht in Turckheim sowie im Burgund bei Michel Juillot in Mercurey. 2002 stieg er in das Weingut der Familie ein, um nach und nach die Führung zu übernehmen. Seit dem Tod seines Vaters Wolf-Dietrich, einem Urgestein des badischen Qualitätsweinbaus, ist er alleine für den Betrieb verantwortlich. Dessen Weinberge stehen in den besten Lagen des Kaiserstuhls. Der Oberrotweiler Henkenberg, auf dem tatsächlich Hinrichtungen stattfanden, der Oberrotweiler Kirchberg und der Oberrotweiler Eichberg sind alle vom VDP als Große Lage klassifiziert. Ebenfalls aus Top-Lagen stammen die Weine der Linie „Réserve Salwey“ (RS), auf Lösslagen des Kaiserstuhls wachsen die Trauben für die Gutsweine. Eine Gemeinsamkeit haben alle: Sie sind vergleichsweise moderat im Alkoholgehalt und talentierte, vielseitige Speisenbegleiter.

- | | | |
|-------------|---|------|
| 2017 | Oberrotweiler Eichberg Grauburgunder GG | ☆☆☆☆ |
| | 35,00€ • 13% | |
| | Perfekt balancierter großer Wein, ein idealer Begleiter für feine Fischvorspeisen. | |
| 2017 | Oberrotweiler Henkenberg Grauburgunder GG | ☆☆☆☆ |
| | 29,00€ • 13% | |
| | Straffe Struktur, fokussiert und präzise, dicht und doch frisch, elegante Aromatik, sehr lang, viel Charakter und deutlich zu jung. | |
| 2017 | Oberrotweiler Kirchberg Weißburgunder GG | ☆☆☆☆ |
| | 39,00€ • 12,5% | |
| | Feine Säure, klare Holzprägung und doch schlank gebaut, braucht noch viel Zeit, zeigt jetzt schon Tiefgang. | |
| 2018 | Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder GG | ☆☆☆☆ |
| | 45,00€ • 13,5% | |
| | Dieser Spätburgunder ruft förmlich nach guter Küche, genauer gesagt: Ente mit Kirschen. | |
| 2018 | Oberrotweiler Kirchberg Spätburgunder GG | ☆☆☆☆ |
| | 55,00€ • 13,5% | |
| | Ungemein fein und dicht gewobener Wein, dazu Milchlamm mit Rosmarin. | |
| 2018 | Oberrotweiler Spätburgunder "RS" | ☆☆☆☆ |
| | 19,00€ • 13,5% | |
| | Pinot Noir im burgundischen Stil, würzige Note, ausgezeichnetes Tannin, saftige Frucht. | |

Gault & Millau

Weinguide Deutschland



WELTKLASSE

WEINGUT
SALWEY

Gault & Millau Deutschland
Ausgabe Baden & Württemberg

2021

OTTO GEISEL
Leitung der Verkostungen

URSULA HASLAUER
Executive Publisher Gault & Millau