



## WEINGUT SALWEY

79235 · Oberrotweil · Hauptstraße 2

Tel. (0 76 62) 3 84 · Fax 63 40

www.salwey.de

**Inhaber:** Konrad Salwey

**Betriebsleiter:** Konrad Salwey

**Önologe:** Konrad Salwey

**Kellermeister:** Simon Kreutner &

Sandi Benzarti & Konrad Salwey

**Verbände:** VDP

**Verkauf:** Mo–Fr: 14.00–18.00 Uhr

(Jan.–Feb.: 14.00–17.00 Uhr)

Sa: 11.00–17.00 Uhr und nach Vereinbarung

**Rebfläche:** 23 ha

**Jahresproduktion:** 150.000 Flaschen

Reduce to the max – schlussendlich fünf Trauben für Konrad Salwey, die höchste Einstufung, die für ein Weingut in diesem Weinguide möglich ist! Und dies obwohl, oder gerade deswegen, weil der feinsinnige Winzer mit vielen sogenannten „Traditionen“ gebrochen hat, vielleicht auch, weil es sich nur um alte Zöpfe handelte. So findet man als „aktuelle“ Große Gewächse nur bestens gereifte Weinpersönlichkeiten in Salweys Sortiment. Auch sein Credo: „Salwey: immer Burgunder, immer trocken!“, resultiert wohl aus den Erfahrungen in Frankreich und ist Beleg, wie sich wahre Meisterschaft eben doch in der Beschränkung zeigt. „Ich konzentriere mich nur noch auf die Burgundersorten“, sagt er entschlossen. „Es ist für mich schlicht einfacher, weniger verschiedene Weine zu füllen. Ich glaube, dass wir damit weiter kommen.“ Die kompromisslos hohe Qualität seiner Weine gibt ihm recht. Nur, was macht die Salwey’schen Burgunder-Interpretationen so herausragend wie unverwechselbar?

Nach längerem Hinschauen, Zuhören und Hineinschmecken wird klar, es ist die ureigene Entspannung, eine souveräne Unaufgeregtheit, die Konrad Salwey in sich trägt. Und diese Eigenschaften übertragen sich, ganz ohne Hokuspokus, auf Salweys Weine, die ganz eigene Geschichten erzählen.

„In der Aromatik sollen meine Weine ausschließlich vom Standort und der Sorte geprägt sein, also möglichst keine Gäraromen aufweisen“, erklärt Salwey. „Ich glaube, dass die natürlichen Aromen niemals Sättigungen hervorrufen. Ich versuche, die Weine möglichst spät auf den Markt zu bringen, da wir sehr spät schwefeln, um den Gesamtschwefel niedrig zu halten“, fährt er fort. „Außerdem tut es den Weinen gut, wenn sie etwas ‚Fett‘ von der Hefe ansetzen, da wir auch gerne ohne Restzucker arbeiten.“ Kraftstrotzende Trinkmarmelade mit überbordender Aromatik wird man im Salwey’schen Keller sicher nicht finden. Und da es für Geschmack keine

mathematischen Formeln gibt und schon gar keine Definition, versteht sich Konrad Salwey auch als Begleiter des Weins, der im Weinberg absolut fokussiert auf seine einzelnen Lagen und Burgunderrebsorten bezogen arbeitet.

Und er versteht sich absolut nicht als „Wine-maker“: Auch im Weinausbau wird konsequenterweise wenig interveniert, ganz klar um den Charakter der einzelnen Lage in Harmonie mit der Rebsorte am besten zur Geltung zu bringen. Dies ist ein weiterer Grund, warum man hier den besten Gewächsen deutlich mehr Ruhe und Zeit zum Reifen lässt, als dies weitestgehend so üblich ist. Dieses Mehr an Fass- und Flaschenreife wirkt sich nicht nur auf die geschmackliche Entwicklung der Weine aus, sondern auch auf ihr Lagerpotenzial. Seit vielen Jahren überzeugen die Salwey’schen Schmuckstücke als regelrechte Langstreckenläufer. Und das Überraschende ist, dass diese Weine nicht einmal einen hohen Alkoholgehalt haben. Dazu bemerkt der Genussmensch Konrad Salwey: „Ich versuche, Weine auf die Flasche zu bringen, die im Alkohol moderat bis niedrig sind. Lieber trinke ich eine zweite Flasche, als dass mich die erste schon ausknockt.“ Oder weniger direkt ausgedrückt: Die größtmögliche Harmonie und Balance im Wein ist eine wichtige Voraussetzung echten Genusses – und für glückliche Kombinationen mit großer Küche, was in Salweys Philosophie ganz oben steht.

Konrad Salwey absolvierte seine Winzer-Ausbildung in Frankreich, in der legendären Elsässer Domäne Zind-Humbrecht in Turckheim sowie in Burgund bei Michel Juillot in Mercurey. Anschließend absolvierte er die Hochschule in Geisenheim und ist seit nunmehr bald zwei Jahrzehnten daheim im Oberrotweiler Familienweingut.

---

<b>■ 2015</b>	Henkenberg Weißburgunder Großes Gewächs	<b>95</b>
	<b>29 €</b>   13%	
<b>■ 2015</b>	Henkenberg Grauburgunder Großes Gewächs	<b>96</b>
	<b>29 €</b>   13%	
<b>■ 2015</b>	Kirchberg Weißburgunder Großes Gewächs	<b>96</b>
	<b>35 €</b>   13%	
	Der feinste Weißburgunder am Kaiserstuhl dürfte in puncto Harmonie und Eleganz auch international kaum zu übertreffen sein!	
<b>■ 2015</b>	Eichberg Grauburgunder Großes Gewächs	<b>97</b>
	<b>35 €</b>   13%	
<b>■ 2015</b>	Oberrotweiler Spätburgunder Reserve	<b>90</b>
	<b>19 €</b>   13%	
<b>■ 2015</b>	Henkenberg Spätburgunder Großes Gewächs	<b>95</b>
	<b>29 €</b>   13%	
<b>■ 2015</b>	Kirchberg Spätburgunder Großes Gewächs	<b>98</b>
	<b>49 €</b>   13%	

---