

14 Der Pinot-Grigio-Killer

Grauburgunder Literwein trocken •

Ich kann sie nicht mehr sehen, diese Pinno-Gridschioooo-Plörre. Böse Zungen behaupten, es gäbe bedeutend mehr italienischen Pinot Grigio, als auf dem Stiefel überhaupt produziert würde. Da will man gar nicht wissen, was in den Flaschen wirklich drin ist ...

Jede Pizzeria scheint den Keller voll mit diesem Sondermüll zu haben und serviert ihn so kalt, dass das Weinglas beschlägt und man nicht merkt, welche Sammlung an groben Weinfehlern da vor einem im Glas schwappt. Da trink ich lieber Bier – und das will schon was heißen. Dabei mag ich die Traube sehr, die hinter dem Pinot Grigio steckt, den Grauburgunder nämlich. Und deutsche Winzer zeigen, was mit dieser möglich ist. Wie Salwey mit seinem Pinot-Grigio-Killer. Das ist ein Literwein von einer Qualität, bei der Luigi vom Pizzataxi die Tränen kommen. Er ist nämlich günstig und gut. Mit toller Grauburgunder-Würze, viel Aroma, zupackend mit langem Abgang, passt super zu herzhaftem Essen wie Kurzgebratenem mit Krautsalat. Ein echter Volltreffer.

Das Weingut Salwey ist eine Institution am Kaiserstuhl und mit über 40 Hektar Rebfläche ein Riese unter Deutschlands Familiengütern. Seit dem Tod seines Vaters, der Winzerlegende Wolf Dietrich Salwey, führt Konrad Salwey das Gut allein. Ausgesprochen schenswert ist der neu gebaute, gigantische Bergkeller, in dem die Weine bei Idealtemperatur heranreifen.

Berühmt sind auch die trockenen Spätburgunder-Weißherbste des Hauses, die aus dem Glottertal stammen (bekannt geworden als Arbeitsplatz des guten Professors Brinkmann aus der »Schwarzwaldklinik«). Außerdem sind die Salweys seit Jahren eine Bank für Spirituosen wie das Kaiserstühler Kirschwasser, welches sieben Jahre im Eschenfass reift, oder einen Brand von der seltenen Wildpflaume namens Zibarte, die am Kaiserstuhl eine Heimat gefunden hat. Und mit dem Spätburgunder-Marc gibt es auch noch einen Grappa-Killer. Ein blutrünstiges Weingut also.

Weingut Salwey | Hauptstraße 2 | 79235 Oberrotweil am Kaiserstuhl |
Tel. 07662/384 | www.salwey.de | weingut@salwey.de

