

SALWEY



KONTAKT

Hauptstraße 2
79235 Oberrotweil
Tel. 07662-384
Fax: 07662-6340
www.salwey.de
weingut@salwey.de

Inhaber

Konrad Salwey

Rebfläche

23 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 14-18 Uhr, Sa. 11-17 Uhr
und nach Vereinbarung

Seit 2002 bereits war Konrad Salwey für An- und Ausbau der Weine im Weingut verantwortlich, das er seit dem Tod seines Vaters Wolf-Dietrich Salwey führt. Das Gros seiner Weinberge liegt in Oberrotweil am Kaiserstuhl, in den Lagen Käsleberg (Lössboden), Henkenberg und Eichberg (beide vulkanischen Ursprungs mit Asche und tuffhaltigem Gestein), sowie der kleinen Lage Kirchberg mit steinigen, felsigen Böden, die dem Weingut zu etwa 80 Prozent gehört. Im Oberrotweiler Kirchberg wurden 2009 die Weinberge wieder überwiegend in ihren Zustand vor der Terrassierung zurückversetzt, mit Hangneigungen bis zu 45 Prozent. Den Rinzberghof und die Weinberge im Glottertal, einem Schwarzwaldtal, an dessen Südwesthängen auf Gneisverwitterungsböden in der Lage Eichberg vor allem Spätburgunder angebaut wird, hat Konrad Salweys Schwester Franziska übernommen. Spätburgunder und Grauburgunder sind mit Abstand die wichtigsten Rebsorten im Betrieb, hinzu kommt noch Weißburgunder, Konrad Salwey möchte sich nach und nach ganz auf diese drei Burgundersorten konzentrieren. Das Sortiment ist dreistufig gegliedert in Gutsweine, RS-Weine und Große Gewächse. RS steht für Reserve Salwey: Weiß- und Grauburgunder werden zu 80 Prozent im großen Holzfass, zu 20 Prozent im Barrique ausgebaut, der RS-Spätburgunder in zu jeweils einem Drittel neuen, zweit- und drittbelegten Barriques. An der Spitze stehen die Großen Gewächse aus den drei großen Oberrotweiler Lagen Eichberg, Henkenberg und Kirchberg. Die Jahrgänge 2012, 2013 und 2014 (in diesem Jahrgang wiesen die weißen Großen Gewächse alle nur 12 Prozent Alkohol auf dem Etikett aus) setzen konsequent den Weg fort, den Konrad Salwey mit dem Jahrgang 2011 begonnen hat. Er hat auch beschlossen seine Großen Gewächse, weiß wie rot, erst im dritten Jahr nach der Ernte in den Verkauf zu bringen, dies erstmals mit dem Jahrgang 2015 umgesetzt, der also erst 2018 auf den Markt kommen wird. Die Weine sind sämtlich durchgegoren – leider nicht die Selbstverständlichkeit, wie man sie bei Burgundern erwarten sollte – und trotzdem sehr niedrig im Alkohol, puristisch klar und präzise bei betonter Säure, was sehr an Burgund denken lässt.

Kollektion

Da Konrad Salwey zukünftig die Großen Gewächse erst nach drei Jahren in den Verkauf bringt, hat er uns aus dem Jahrgang 2015 nur Weißburgunder RS und Grauburgunder RS geschickt. Grund für uns, noch mal einige weitere Weiß- und Rotweine aus den vorausgegangenen Jahren genauer unter die Lupe zu nehmen. Doch zunächst zu den beiden 2015er Weinen. Der Weißburgunder RS ist frisch und klar im Bouquet, wenn auch etwas zurückhaltend, ist klar und zupackend im Mund, besitzt viel Biss und Säure. Klar besser gefällt uns der Grauburgunder RS, der fruchtbetont und frisch im Bouquet ist, reintönig, gelbe Früchte zeigt, herrlich viel Frucht auch im Mund besitzt, klar

und zupackend ist bei guter Struktur und reintöniger Frucht. Der 2013er Weißburgunder RS ist herrlich zupackend und geradlinig hat viel Frucht und Biss – ob sich der 2015er auch dahin entwickelt, bleibt abzuwarten. Danach standen drei Jahre vom Großen Gewächs aus dem Henkenberg auf dem Tisch. Unser Favorit war der Jahrgang 2013, der viel reife Frucht und Substanz besitzt, bei nur 12,5 Prozent Alkohol, druckvoll und reintönig ist. Der 2011er besitzt viel Fülle und Saft, aber auch schon merkliche Reife, 2014 dagegen ist recht karg, hat viel Biss. Das gilt auch für den zupackenden, noch enorm jugendlichen 2014er Weißburgunder aus dem Kirchberg. Der 2010er Grauburgunder aus dem Henkenberg präsentiert sich in blendender Form, ist füllig, saftig, reintönig und lang. Der 2013er Eichberg-Grauburgunder besitzt Substanz und Druck, der 2014er dann ist allzu karg, was unwillkürlich unsere schon im vergangenen Jahr aufgeworfene Frage aufbrachte: „Wie schlank darf Grauburgunder sein“? Der 2009er Spätburgunder RS ist gereift, aber harmonisch, Jahrgang 2013 zeigt rote Früchte, besitzt Frische, Süße, Säure und Biss. Der 2010er Henkenberg-Spätburgunder ist kraftvoll und zupackend, besitzt viel Substanz, aber auch deutlich Holz, besser gefällt uns der Jahrgang 2013, besitzt Fülle, Saft und reintönige Frucht. Auch der 2013er Eichberg-Spätburgunder macht eine gute Figur, betört mit seinem Bouquet, ist im Mund noch von kräftigen Tanninen geprägt, der 2012er besitzt reintönige Frucht und kräftige Säure. Im nächsten Jahr werden unsere Kommentare zum Jahrgang 2015 folgen. —

Weinbewertung

- 89 2013 Weißburgunder trocken, „RS“ Kaiserstuhl 12,5 %
- 87 2015 Weißburgunder trocken, „RS“ Oberrotweil 13 %/15,- €
- 89 2015 Grauburgunder trocken, „RS“ Oberrotweil 12,5 %/15,- €
- 90 2011 Weißburgunder trocken, „GG“ Henkenberg Oberrotweil 13,5 %
- 91 2013 Weißburgunder trocken, „GG“ Henkenberg Oberrotweil 12,5 %
- 90 2014 Weißburgunder trocken, „GG“ Henkenberg Oberrotweil 12 %
- 91 2014 Weißburgunder trocken, „GG“ Kirchberg Oberrotweil 12 %
- 91 2010 Grauburgunder trocken, „GG“ Henkenberg Oberrotweil 13 %
- 90 2013 Grauburgunder trocken, „GG“ Eichberg Oberrotweil 13 %
- 88 2014 Grauburgunder trocken, „GG“ Eichberg Oberrotweil 12 %
- 88 2009 Spätburgunder trocken, „RS“ Kaiserstuhl 13 %
- 89 2013 Spätburgunder trocken, „RS“ Kaiserstuhl 13 %
- 90 2010 Spätburgunder trocken, „GG“ Henkenberg Oberrotweil 13,5 %
- 91 2013 Spätburgunder trocken, „GG“ Henkenberg Oberrotweil 13,5 %
- 89 2012 Spätburgunder trocken, „GG“ Eichberg Oberrotweil 12,5 %
- 90 2013 Spätburgunder trocken, „GG“ Eichberg Oberrotweil 13,5 %



LAGEN

KIRCHBERG (OBERROTWEIL)
EICHBERG (OBERROTWEIL)
HENKENBERG (OBERROTWEIL)
KÄSLEBERG (OBERROTWEIL)

REBSORTEN

GRAUBURGUNDER (40 %)
SPÄTBURGUNDER (40 %)
WEISSBURGUNDER (18 %)

