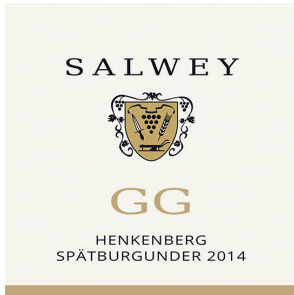


Weingut Salwey



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

Ab-Hof-Verkauf: Mo bis Fr 14–18 Uhr, Sa 11–17 Uhr
Kellermeister: Konrad Salwey
Ansprechpartner: Philipp Hettich
Flaschen/Hektar: 80.000 (60 % weiß, 40 % rot)/20 ha

Wenn Konrad Salwey seine Grand-Cru-Weine mit zweijähriger Verspätung auf den Markt bringt, hat das nichts mit Müßiggang zu tun. Vielmehr ist diese Entscheidung aus Salweys Erkenntnis erwachsen, dass erst eine ausgedehnte Reife im Fass und in der Flasche zu einer besonderen

Delikatesse im Glas führt. Dass die zuweilen polarisieren, hat vornehmlich mit der frühen Lese zu tun, die vor allem den weißen Burgundern ungeahnt hohe Säuren und geradewegs karstige Körper bescheren. Zu wahrer Größe hat sich das 2010er Große Gewächs aus dem Oberrotweiler Eichberg entwickelt.

95 2015 Oberrotweil Kirchberg Spätburgunder GG

Pikant rotbeerig, weisser Penjapfeffer, roter Kampotpfeffer, strahlend. Am Gaumen sehnig und mineralisch, mit packender Frische und enormer Frucht. Viel Saft, Spiel, Mineralität, höchste Eleganz, mineralische Spannung, und zugleich in sich ruhend. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

93 2010 Oberrotweil Eichberg Spätburgunder GG

Eleganter, zurückhaltender Duft. Tannennadeln, Waldboden, Zedernholz, eingelegte Schattenmorellen. Komplex. Am Gaumen mit jugendlicher Säure, belebend. Feiner Tanningrip. Die Frucht ist zurückgenommen, klar fokussiert. Begeistrend. 13,5 Vol.-%, NK, €€€

91 2010 Oberrotweil Henkenberg Grauburgunder GG

Intensiv goldgelb. Reifer Duft, Dörrobst, nussig, Salzkaramell, Leder, Papaya. Dezent es Holz. Am Gaumen mit Volumen, Schmelz. Die Säure trägt den Wein. Nussig, reife Frucht, feine Reifenoten. Insgesamt sehr harmonisch gereift. 13 Vol.-%, NK, €€€

91 2015 »Reserve Salwey« Oberrotweil Weißburgunder trocken

Zarter, zurückgenommener Duft. Walnuss, dezente Frucht, feiner Rauch. Etwas Bittermandel. Die pikante Säure domi-

niert das Gaumenspiel. Extrem straff und mit deutlicher Granny-Smith-Aromatik. Sehr auf das Karge fokussiert. Sicherlich polarisierend. 13 Vol.-%, NK, €€

90 2010 Oberrotweil Henkenberg Weißburgunder GG

91 2015 »Reserve Salwey« Oberrotweil Grauburgunder trocken

Das Aromenspiel ist fein, Brotkruste, Walnuss, etwas Kummquat und Litschi. Feine Rauchnote. Sehr animierend. Am Gaumen extrem straff, die Säure knackig, die Frucht karg. Klar fokussiert. Extrem trocken. Geradlinig wie ein Schwert. 12,5 Vol.-%, NK, €€