



Grauburgunder Réserve 'Bergkeller' 2016 Salwey

Das Kaiserstühler Spitzenhaus ist einer der Burgunder-Flüsterer Deutschlands. Der 'Winzer des Jahres' überzeugt hier mit dem 2016er Grauburgunder Réserve 'Bergkeller', der mit 18 Monaten Fass-Ausbau eine extra-lange Reifezeit aufweist. Exklusiv bei Wine in Black!

Weintyp	Weißwein
Weingut	Salwey
Region	Baden
Rebsorte(n)	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

5 Trauben (5/5) fürs Weingut Gault&Millau Deutschland 2019

"Aufsteiger. 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 Salways 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 Burgundersorten', sagt er entschlossen, 'Es ist für mich schlicht einfacher, weniger verschiedene Weine zu füllen. Ich glaube, dass wir damit weiterkommen', die kompromisslos hohe Qualität seiner Weine gibt ihm recht. Nur was macht die Salwey'schen Burgunder-Interpretationen so herausragend, so unverwechselbar? Nach längerem Hinschauen, Zuhören und Hineinschmecken wird klar, es ist die ureigene Entspanntheit, eine souveräne Unaufgeregtheit, die Konrad Salwey in sich trägt. Und diese Eigenschaften übertragen sich, ganz ohne Hokusfokus, auf Salweys Weine, die eine ganz eigene Geschichte erzählen. "

5 Sterne (5/5) fürs Weingut Falstaff Wein Guide Deutschland 2019

"Ein Betrieb, der seit langer Zeit kontinuierlich für Spitzenleistungen bekannt ist und im In- und Ausland für seine stilistische Eigenständigkeit höchstes Ansehen genießt. Bei Konrad Salwey stehen jetzt die 2015er auf der Liste. Und dieser Jahrgang zeigt seine Idee der frühen Lese in Bestform: Die Weine haben nichts Plakatives, sie definieren sich - im Moment jedenfalls - über phenolischen Extrakt und Säure. Die Noblesse der Lagen hat jedoch dafür gesorgt, dass dennoch jede Menge Frucht und Würze in ihnen steckt. Wenn auf dem Etikett solcher Flaschen statt 'Kirchberg

Weißburgunder' Puligny Montrachet Premier Cru' stünde, wäre der Preis dreimal so hoch. Und was wäre das Pendant zum roten Kirchberg? Musigny Grand Cru? Unbezahlbar."

4 Sterne (4/5) fürs Weingut Vinum Weinguide Deutschland 2019

"Deutsche Spitze, Weingut mit internationalem Renommee. Einen Besuch bei Konrad Salwey vergisst man nicht so schnell. Einerseits wegen der charismatischen Person, der man gerne stundenlang zuhören möchte. Andererseits schmecken manche Weine so salzig und intensiv, als hätte man den Kopf lange unter Meereswasser gehalten. Seine Weine sind schlank und straff, besitzen eine große Intensität und Spannung, innere Kraft und Grip am Gaumen, sie benötigen nicht viel Alkohol, vielmehr brauchen sie Zeit. Die 2015er Weißweine bersten vor Spannung mit der eingangs erwähnten Salzigkeit. Diese Weine muss man ergründen und sich mit ihnen beschäftigen. Manchmal glaubt man dabei Konrad Salwey zu hören."

4 Sterne (4/5) fürs Weingut Eichelmann Deutschlands Weine 2019

"Hervorragendes Weingut. 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."

"Winzer des Jahres" Falstaff 2016 für Konrad Salwey

"Konrad Salwey bezeichnet es als »Glück, Winzer sein zu dürfen«. Dass Salwey seinen Beruf liebt, das ist seinen Weinen anzuschmecken. Dabei brachte der 43-jährige den mit besten Kaiserstühler Lagen begüterten Familienbetrieb in den letzten Jahren auf einen radikalen, aber klug durchdachten und scharf fokussierten Kurs: Der Name Salwey steht ausschließlich für trockene Burgunder – und für einen Stil, der Trinkfreude ausstrahlt und dabei Mineralität und Frische betont. So sind Salweys Weiß-, Grau- und Spätburgunder von Vulkangesteinslagen heute die Speerspitze eines »neuen« deutschen Burgunderstils: weltläufig und Burgund-erfahren, aber dabei auch selbstbewusst und der eigenen Stärken bewusst."

3 Sterne (3/5) Der kleine Johnson Weinführer 2017 für das Weingut

"Berühmtes Weingut & Hugh Johnsons persönlicher Favorit. Führender Weinbaubetrieb am Kaiserstuhl. Konrad Salwey befürwortet eine frühe Lese, um die Frische zu erhalten. Am besten sind die besten beiden Grauburgunder Henkenberg und Eichberg."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Niemand kommt an Salwey vorbei, wenn es um deutsche Burgunder-Kunst geht. In knapp drei Generationen hat sich das Familienhaus am Kaiserstuhl einen Ruf erarbeitet, der seinesgleichen sucht. Deshalb freut es uns ungemein, dass Konrad Salwey, Winzer des Jahres 2016 im Falstaff, für Wine in Black die zweite Edition der außergewöhnlichen Réserve vom Grauburgunder vinifiziert hat.

Dieser exklusive Grauburgunder weist dabei drei Besonderheiten auf: Die Reben für diesen Wein stehen auf dem legendären Löss-Terroir des Kaiserstuhls, der Jahrgang 2016 erweist sich mehr und mehr als ganz ausgezeichnet und Konrad Salwey spendierte ihm wieder einen extra-langen Ausbau auf der Vollhefe: Satte 18 Monate ruhte dieser Grauburgunder im natürlichen Bergkeller der Salweys, der Name ist hier also Programm.

Tasting Note

Der Wein fließt mit einer hellen grüngelben Farbe ins Glas. Das fein differenzierte Bouquet duftet nach Aprikose, reifen Birnen, Quitten, wunderbar einladenden floralen Aromen, einem kühlen Hauch Mineralität und einem ganz leichten Anflug des Holzes. Am Gaumen merkt man, wie sehr das Burgunder-Ideal die Arbeit von Konrad Salwey prägt. Hier kommt ein Grauburgunder der Größe zeigt: Grip, Mineralität, Schmelz, Kräuter, Saftigkeit, feine Weinsäure und gezügelte Frucht, vor allem aber eine gebirgsbachklare Frische, der Nachhall animierend, zupackend, dicht und ausgewogen. Ein Grauburgunder mit Charakter und Identität!

Passt zu

Ein großer deutscher Weißwein, das Perfect Match zu Kalbskotelett mit Leipziger Allerlei, einem Bresse-Huhn mit Morcheln oder auch einem Seeteufel-Filet mit sahnigen Saucen.

Weingut

Seit drei Generationen befindet sich Salwey im Besitz der gleichnamigen Familie. Heute von Konrad Salwey geleitet, baute er das Renommee des Guts weiter aus, das mit der Arbeit des 2011 verstorbenen Vaters Wolf-Dietrich seinen Anfang nahm.

Vinifikation

Salwey Grauburgunder Réserve 'Bergkeller' 2016 ist aus 100 % Grauburgunder vinifiziert, dessen Reben auf dem Oberrotweiler Käsleberg gedeihen, der von den ursprünglichen Lösslagen des Kaiserstuhls geprägt ist. Nach Handlese und rigoroser Selektion, wurden die Trauben 9 Stunden lang schonend gepresst. Es folgt eine Fermentierung mit natürlichen Hefen in großen Holzfässern aus Oberrotweiler Eiche (1.200 - 1.700 Liter). Auch der biologische Säureabbau erfolgte im Holzfass. Nach dem Abzug reifte der Wein 18 Monate auf der Vollhefe mit regelmäßiger Bâtonnage in den natürlichen Bergkellern des Guts und wurde schließlich moderat filtriert abgefüllt.