

6er-OHK Spätburgunder Réserve 'Bergkeller' 2017 Salwey



Einer der besten Spätburgunder Deutschlands kommt hier in der edlen Holzkiste daher! Schöner kann man dieses Kleinod aus dem Hause Salwey kaum verpacken. Nach vielen Monaten der Reife jetzt in Top-Form. Ein Muss für jeden Weinliebhaber.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Salwey
Region	Baden
Rebsorte(n)	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2026
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	4,5



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

5 Trauben (5/5) fürs Weingut Gault&Millau Deutschland 2020

"Konrad Salwey ist ein Ausprobierer. Um seine Weine weiterzuentwickeln und ihnen einen unverkennbaren Charakter zu verleihen, dreht er immer wieder an allen verfügbaren Stellschraubchen. So auch bei den Spätburgundern, jener Rebsorte, der aktuell seine größte Aufmerksamkeit gilt."

5 Sterne (5/5) fürs Weingut Falstaff Wein Guide Deutschland 2020

"Konrad Salwey zieht mit beeindruckender Konstanz seine Kreise. Jahr für Jahr gelingen ihm Weine, die stilsicher ins Schwarze treffen: Seinen Weißburgundern verleiht Salwey eine crisper, knackige Stoffigkeit, die Grauburgunder schmecken fernab aller Bräsigkeit nach Burgunder, und die Spätburgunder deklinieren die Mineralität der Kaisterstühler Vulkangesteinslagen mit großem Nuancenreichtum. Man kann bei diesen Weinen nur dringend dazu raten, Vorräte aufzubauen - und erst nach ein paar Jahren mit dem Trinken beginnen. Einen 2017er Chambertin würde man ja auch noch nicht anfassen."

4 Sterne (4/5) fürs Weingut Vinum Weinguide Deutschland 2020

"Im ausgezeichneten Oberrotweiler Kirchberg besitzt Konrad Salwey das Kernstück. In den herausragenden Oberrotweiler Lagen Henkenberg und Eichberg produziert Konrad Salwey seine Großen Gewächse von Weiß-, Grau- und Spätburgunder. Für den Großteil der Spätburgunder greift er auf alten deutschen Rebbestand zurück, neuere Anlagen wurden mit französischen Klonmaterial bepflanzt."

4,5 Sterne (4,5/5) fürs Weingut Eichelmann Deutschlands Weine 2020

"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 Burgunderfahren, aber dabei auch selbstgewiss 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 seine erste Edition der außergewöhnlichen Réserve vom Spätburgunder vinifiziert hat.

Und diesmal bediente sich der Badische Top-Winzer der gesamten Klaviatur großer Weinmacherskunst! So stammen die Trauben für diesen Wein nur von Vulkanlagen des Kaiserstuhls! Nach der pingeligen Handlese und sorgfältiger Vinifizierung erfuhr der Wein eine 18-monatige Reife in 228 Liter-Pièces aus Kaiserstühler Eiche und reifte danach weitere 18 Monate auf der Flasche und das im natürlichen Bergkeller des Weinguts. Eine Réserve also, die sich ihren Namen redlich verdient hat!

Tasting Note

Freuen Sie sich also auf einen fabelhaften Pinot Noir à la Salwey, der schon mit seiner dichten, brillanten Purpurfarbe imponiert. Das fast schon sündige Bouquet zeigt eine enorme Klasse mit roten Kirschen, vollreifen Pflaumen und jeder Menge kräuterwürzigen Beerenaromen, dazu feindosiertes Holz, florale Noten und einen Hauch von vulkanischem Rauch. Am Gaumen mit großer Eigenständigkeit und komplexen Aromen, viel Schmelz und Gewürzen, tiefgründiger Struktur und feiner Reife, der bewundernswert lange Nachhall zeigt schöne, samtig-weiche Tannine und genial eingebundene Weinsäure. Es gibt Spätburgunder, die haben einfach

Klasse, der 'Réserve 'Bergkeller' gehört hundertprozentig dazu!

Passt zu

Der perfekte Wein zu einem klassischen Entenbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen, zu Wildschweinbraten mit Steinpilzen oder zu Hasenragout mit hausgemachten Spätzle.

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 Spätburgunder Réserve 'Bergkeller' 2017 ist aus 100 % Spätburgunder (Pinot Noir) vinifiziert, dessen Reben auf den großen Lagen des Kaiserstuhl gedeihen, die von Vulkangestein geprägt sind. Nach Handlese und rigoroser Selektion wurden die Trauben sieben Tage eingemaischt, mit 2/3 Rappenanteil. Danach erfuhr der Most eine offene Maischegärung bei 25-33 °C für weitere 14 Tage. Die Farb- und Tannin-Extraktion geschah durch regelmäßige Bâtonnage. Nach Abzug reifte der Wein im natürlichen Bergkeller des Guts 18 Monate in 228 Liter-Pièces aus Kaiserstühler Eiche (20 % neu), die in Küfereien des Burgunds gefertigt wurden. Nach der unfiltrierten Abfüllung reifte er weitere 18 Monate in Flaschen, ebenfalls im Bergkeller des Guts. Eine wahre Réserve also.