



Großes Gewächs 'Oberrotweiler Kirchberg' 2017 Salwey

Wenn der Gault&Millau Deutschland spektakuläre 99 Punkte vergibt, muss auch ein Burgunder-Spezialist wie Konrad Salwey kurz die Luft anhalten. Das Kaiserstühler Spitzenhaus liefert hier grandioses Spätburgunder-Kino. Ein furioser Meilenstein!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Salwey
Region	Baden
Rebsorte(n)	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2031
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

99/100 Punkte Gault&Millau Deutschland

"Schon frisch gefüllt überzeugen uns die Ergebnisse seiner Arbeit, insbesondere nachvollziehbar sind sie beim kraftvollen und komplett auf die Zukunft ausgerichteten 2017er Spätburgunder Großes Gewächs Kirchberg."

Bewertungen und Pressestimmen

95 Punkte - Eichelmann

"Der Spätburgunder Kirchberg 2017 zeigt dunkle Frucht, ist sehr saftig, süffig, die Balance zwischen Tannin, Säure und Frucht ist sehr gut, großartige Konzentration und Finesse."

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

Stellschräubchen. So auch bei den Spätburgundern, jener Rebsorte, der aktuell seine größte Aufmerksamkeit gilt. Die 2014er und 2015er waren ihm etwas zu schlank geraten. Da der Folgejahrgang schon im Fass war, nahm er sich die 2017er vor und 'schraubte' ein wenig im Gärprozess. 'Mit dem Arbeiten am Gerbstoff am Gaumen habe ich erstaunlicherweise die Erfahrung gemacht, dass ich mehr Frucht in der Nase habe', berichtet der Winzer."

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 Kaiserstühler Vulkangesteinslagen mit großem Nuancenreichtum. Man kann bei diesen Weinen nur dringend dazu raten, Vorräte aufzubauen - und erst nach ein paar Jahren mit dem Trinken zu 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."

Wine in Black-Bewertung: 98 P

Konrad Salwey gilt in Deutschland absolut verdient als der Burgunder-Flüsterer schlechthin: Seine Grauburgunder machten die Rebsorte endlich wieder salonfähig. Und seine Spätburgunder lassen Weinliebhaber wie Weinkritiker gleichermaßen dahinschmelzen. Das 2017er GG 'Oberrotweiler Kirchberg' bildet da keine Ausnahme - es räumte überragende 99 Punkte beim sonst so knauserigen Gault&Millau Deutschland ab. Diese Punkte-Euphorie kommt nicht von ungefähr, denn Konrad Salwey ist, wie auch schon sein Vater, ein Visionär, der nicht nur im Weinberg, sondern auch im Keller das Genuss-Maximum aus seinen überwiegend alten Reben herausholt und dabei kompromisslos den eigenständigen Charakter eines jeden Weins konsequent herausarbeitet. Das Ergebnis sind unverwechselbare und höchst langlebige Weine mit moderatem Alkoholgehalt und maximalem Facettenreichtum. Die 2017er-Edition des Großen Gewächs 'Oberrotweiler Kirchberg' ist das beste Beispiel dafür.

Tasting Note

In einem feinen Rubinrot funkelt der Spätburgunder mit purpurroten Reflexen im Glas. In der Nase dann ein unglaublich facettenreiches Bouquet: Reife Kirschen und feine Himbeeren, gepaart mit Veilchen, frischen und getrockneten Wiesenkräutern, erdiger Waldboden und Steinpilze. Am Gaumen weiß die kühle Aromatik ebenso sofort zu überzeugen, wie die perfekte Balance von Reife und Frische. Das weiche Tanningerüst unterstützt den feinen, ja fast schon aristokratischen Druck der vom Vulkanboden geprägten mineralischen Nuancen, die sich hier offenbaren. Ein höchst subtiler Spätburgunder mit außerordentlicher Länge und einer hervorragenden Weinsäure-Struktur, die deutlich macht, welch ein riesiges Lagerpotenzial in diesem Wein steckt.

Passt zu

Ein großer Wein fordert auch große Küche, etwa getrüffeltes Gänseleber, Steinpilz-Ragout mit krosser Polenta oder auch einen Kalbsbraten mit Morchelrahm.

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

Die Spätburgunder-Reben für das Große Gewächs 'Oberrotweiler Kirchberg' 2017 von Salwey gedeihen in einer Steillage mit bis zu 45 % Hangneigung. Der Kirchberg ist Weinlage und Naturschutzgebiet in einem. Durch die sehr heißen Sommer müssen sich die alten Reben trotz ihrer tiefen Wurzeln sehr bemühen, um sich ausreichend auf dem harten und kargen Vulkanfelsen versorgen zu können. Nach der Handlese werden die Trauben - zum Teil mit Rappen - fermentiert. 24 Monate im Holz, das vom Kaiserstuhl stammt, aber im Burgund verarbeitet wurde. Anschließend noch einmal 9 Monate auf der Feinhefe.