

# Grauburgunder Réserve 'Bergkeller' 2018 Salwey



Konrad Salwey ist ein wahrer Burgunder-Künstler, seine Großen Gewächse gehören zu den besten des Landes. Den 'Bergkeller' vinifiziert er exklusiv für Wine in Black. 18 Monate Fass-Ausbau sorgen hier für faszinierende Tiefe und Cremigkeit am Gaumen.

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Weintyp                   | <b>Weißwein</b>      |
| Produzent                 | <b>Salwey</b>        |
| Region                    | <b>Baden</b>         |
| Rebsorte(n)               | <b>Grauburgunder</b> |
| Geschmack                 | <b>trocken</b>       |
| Trinktemperatur           | <b>10-12 °C</b>      |
| Alkoholgehalt             | <b>12,5 %</b>        |
| Reifepotenzial            | <b>bis 2024</b>      |
| Ausbau                    | <b>Holzfass</b>      |
| Nettofüllmenge (in Liter) | <b>0,75</b>          |



**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. 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."

#### **4,4 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 die dritte Edition der außergewöhnlichen Réserve vom Grauburgunder vinifiziert hat.

Dieser exklusive Grauburgunder weist dabei folgende Besonderheiten auf: Die Reben für diesen Wein stehen auf dem legendären Löss-Terroir des Kaiserstuhls und Konrad Salwey spendierte ihm wieder einen extra-langen Ausbau auf der Vollhefe: Satt 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' 2018 ist aus 100 % Grauburgunder vinifiziert, dessen Reben auf dem Oberrotweiler Käseberg 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.