

Spätburgunder Großes Gewächs 'Oberrotweiler Henkenberg' 2015 Salwey



Das Kaiserstühler Spitzenhaus ist der Burgunder-Flüsterer Deutschlands und ist mit zweimal fünf Sternen beim Falstaff und beim Gault&Millau endgültig in der deutschen Winzer-Elite angekommen. Die 2015er Großen Gewächse sind ein Spektakel, ein furioser Meilenstein. Wann hat ein Spätburgunder wie der 'Henkenberg' 2015 je überragende 95 Punkte vom Gault&Millau erhalten? Ganz großes Pinot Noir-Kino!!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Salwey
Region	Baden
Rebsorte(n)	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte Gault&Millau Deutschland

"Konrad Salwey versteht sich als Begleiter des Weins, der im Weinberg absolut fokussiert auf seine einzelnen Lagen und Burgunder-Rebsorten bezogen arbeitet."

94/100 Punkte Falstaff

"Erste Entfaltung mit Luftkontakt changierend und immer komplexer werdend; zitrisch, balsamisch, Feuerstein und rote Beeren, am Gaumen einerseits großzügig, mit weit gefasstem Körper; andererseits saftig und spannungsvoll nach vorne drängend. Delikat!" - Ulrich Sautter

Bewertungen und Pressestimmen

17,5 Punkte Jancis Robinson.com

"Pale-to-medium tile red; a subtle fragrance unites dark berry fruit, autumnal smoke and finely roasted nuances. On the palate quite compact with firm tannins and invigorating acidity, the fruit of morello cherries is embedded in a rich

texture and does its juicy best before more sombre oaky notions take over the finish." - Michael Schmidt

92 Punkte Eichelmann Deutschlands Weine 2019

"Der Henkenberg-Spätburgunder zeigt gute Konzentration im Bouquet, etwas Gewürze, reife Frucht, besitzt Frische, Fülle, Substanz, viel reife Frucht und gute Struktur, ist deutlich offener als der Wein aus dem Kirchberg."

92 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2015 Henkenberg Spätburgunder GG has a medium-intense but luminous ruby-garnet color and displays a deep, ripe, fine and elegant bouquet of ripe and lush fruits with a very fine floral note. Dense, sweet and finessed on the palate, with power, concentration and tension, this is an excellent, persistent and promising Pinot from Oberrotweil." - Stephan Reinhardt

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 Salweys 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 Spätburgunder sind delikate und finessenreich, mit unglaublicher Frische und Durchschlagskraft. 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 selbstgewiss und der eigenen Stärken bewusst."

Wine in Black-Bewertung: 95 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. Konrad Salwey, mittlerweile sowohl im Falstaff als auch im Gault&Millau mit fünf Sternen dekoriert, erzeugt einen Spätburgunder vom Oberrotweiler Henkenberg, der zu den heimlichen Stars des Hauses zählt, auch weil er ein glänzendes Preis-Qualitäts-Niveau besitzt.

Wie gut die 2015er-Edition gelungen ist, darauf verweisen zwei Ausnahme-Bewertungen: Denn nur ausgesprochen selten vergibt der knickerige Gault&Millau 95 Punkte und auch der Falstaff wertet mit 94 Punkten ("Delikat!") unerwartet hoch.

Tasting Note

Und der Spätburgunder Großes Gewächs 'Oberrotweiler Henkenberg' 2015 von Salwey ist wirklich faszinierend gut! Hier präsentiert sich ein sehr souveräner, ganz großer Wein, der sich in einem satten Rubinrot mit purpurroten Reflexen im Glas zeigt. Das vielförmige Bouquet duftet unendlich fein nach Myrte, Himbeeren, reifen Kirschen, würzigen Kräutern, alles verschmolzen mit feinen floralen Nuancen wie Veilchen und mineralischen Aspekten wie Feuerstein. Am Gaumen unglaublich nobel, geniale Balance zwischen einer dezenten Frucht, fein dosiertem Holz, fester Struktur, kernigem Körper, präserter Weinsäure und fast schon maßloser Länge, die deutlich macht, wie viel Potenzial noch in diesem Wein steckt. Im Nachhall fein und elegant, wieder mit dieser klassischen Pinot Noir-Stilistik, die Größe aus Zurückhaltung gewinnt.

Passt zu

Kein Wunder, dass deutsche Spätburgunder, insbesondere wenn sie als Große Gewächse qualifiziert sind, weltweit für großes Erstaunen sorgen! Der perfekte Wein zu einem altherwürdigen Entenbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen.

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 Großes Gewächs 'Oberrotweiler Henkenberg' 2015 ist aus 100 % Spätburgunder (Pinot Noir) vinifiziert, dessen Reben eben auf dem Weinberg Oberrotweiler Henkenberg gedeihen. Das Terroir der moderaten Hanglage ist von verwitterten Lavaströmen geprägt, durchzogen von Kalkeinschlüssen, unter einer Schicht von Vulkanasche. Die Parzellen sind süd-südwestlich ausgerichtet. Nach Handlese (35 hl/ha) und rigoroser Selektion wurden die Trauben 7 Tage kühl mazeriert und dann lang und schonend gepresst. Es folgt eine offene Maischegärung mit natürlichen Hefen bei 25 ° - 33 °C für weitere 7- 12 Tage. 35 % der Rappen werden der Maische wieder zugegeben. Farb- und Tanninauslösung durch Überswallen und Unterstoßen der Maische. Nach der Pressung folgte die Lagerung in Pièces (228 Liter-Barriques aus Kaiserstühler Eiche in Küfereien des Burgunds gefertigt) in Erstbelegung über 12 Monate. Der Wein wurde schließlich unfiltriert abgefüllt.