

Spätburgunder Großes Gewächs 'Oberrotweiler Kirchberg' 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 'Kirchberg' 2015 je überragende 98 Punkte (!) vom Gault&Millau und große 96 Punkte vom Falstaff erhalten?

Weintyp	Rotwein
Weingut	Salwey
Region	Baden
Rebsorte(n)	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2030
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/100 Punkte Gault&Millau Deutschland

"Hier lässt man den Gewächsen deutlich mehr Zeit und zum Reifen, als dies weitgehend üblich ist. Dieses Mehr an Fass- und Flaschenreife wirkt sich nicht nur auf die geschmackliche Entwicklung der Weine aus, sondern auch auf ihr Lagerpotenzial. Seit vielen Jahren überzeugen die Salwey'schen Schmuckstücke als regelrechte Langstreckenläufer."

96/100 Punkte Falstaff

"Im Duft Süßkirsche und geriebenes Vulkangestein, Asche. Dann setzt der Wein den Gaumen unter Starkstrom: Saftigkeit, taktile Mineralität und Säure in rarer Eindringlichkeit und zudem in rarer Harmonie. Das wird ganz groß – und in 30 Jahren noch leben." - Dr. Ulrich Sautter

Bewertungen und Pressestimmen

18 Punkte Jancis Robinson.com

"Pale tile red, cherry rim; gentle fragrance of roasted hazelnuts and marinated cherries exhibits seductive charm. The

palate adds rich texture, healthy acidity and a subtle salty tang to the sweet fruit and tasteful toasting." - Michael Schmidt

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 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 selbstgewiss und der eigenen Stärken bewusst."

Wine in Black-Bewertung: 97 P

"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."

Notiert einer der profiliertesten deutschen Weinjournalisten - und nichts anderes ist Dr. Ulrich Sautter - ein solch

euphorisches Statement, dann schießt das Aufmerksamkeitslevel raketenmäßig in die Höhe! Ein Großes Gewächs vom Spätburgunder auf Augenhöhe mit einem Musigny Grand Cru? Geadelt mit furiosen 98 Punkten vom sonst so knauserigen Gault&Millau und mit großen 96 Punkten von ebenjenem Ulrich Sautter, seines Zeichens Chefredakteur des Falstaff Deutschland? Wann hat es das je gegeben?

Zu Wege gebracht hat dieses Kunststück Konrad Salwey, der charismatische Burgunder-Interpret vom Kaiserstuhl, der im Zenit seiner Schaffenskraft steht. Denn ein Pinot Noir wie der Kirschberg 2015 leitet einen Zeitenwende ein. So genial, so fein, so unendlich vielschichtig wie er ist. Das Beste dabei: Gemessen an seiner Qualität, ist der Wein alles andere als unbezahlbar!

Tasting Note

Denn hier präsentiert sich ein sehr souveräner, ganz großer deutscher Rotwein, der sich in einem satten Rubinrot mit purpurroten Reflexen im Glas zeigt. Das vielförmige Bouquet duftet unfassbar fein nach Schlehen, Himbeeren, reifen Kirschen, erdigen Kräutern, floralen Nuancen wie Veilchen, alles verschmolzen mit klassischer Grand Cru-Aromatik wie Mineralität, Steinpilzen, Süßholz und Fass. Am Gaumen nachgerade aristokratisch, geniale Balance zwischen feinziselierter Frucht, klug dosiertem Holz, unnachgiebiger Struktur, reichem Körper, subtiler Mineralität und fast schon maßloser Länge, die deutlich macht, welch riesiges Potenzial noch in diesem Wein steckt.

Passt zu

Ein großer Wein fordert auch große Küche, etwa getrüffelte 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

Salwey Spätburgunder Großes Gewächs 'Oberrotweiler Kirchberg' 2015 ist aus 100 % Spätburgunder (Pinot Noir, Blauburgunder) vinifiziert, dessen Reben eben auf dem Weinberg Oberrotweiler Kirchberg gedeihen. Der Kirchberg, 4,5 ha große Weinlage und als Naturschutzgebiet ausgewiesen - ist der Hausberg der Salweys und deren ganzer Stolz. Er besteht aus hartem kargen Vulkanfelsen, genannt Tephrit. Im Sommer ist er ein Glutofen in dem nur die alten Reben, die bereits tief gewurzelt haben, bestehen können. Ausschließlich von diesen Reben - in Steillagen mit bis zu 45 % Hangneigung in Süd- bis Südwestausrichtung - werden die Großen Gewächse vom Weißburgunder und Spätburgunder vinifiziert. Die kühlen Westwinde aus Frankreich sorgen für eine schnelle Abtrocknung sowie einen guten Gesundheitszustand der Trauben und geben den Weinen ein straffes Weinssäuregerüst. Dem entgegen wirken eine hohe Konzentration und ein hoher Gerbstoffanteil durch den vulkanischen Untergrund. In Kombination führt dies zu extrem langlebigen Weinen, die auf beeindruckende Weise die Landschaft des Kaiserstuhls weitergeben.