



1



2



3



4

Kaiserstuhl (Deutschland): Weingut Salwey

1
Oktober 2021: Im Barriquekeller mit Konrad Salwey (rechts).

2
März 2022: Zusammenstellen der Cuvée «Freudental».

Letztes Jahr haben wir den Pinot Noir Cuvée «Freudental» von Konrad Salwey zum ersten Mal angeboten und bei den Pinot-Fans geradewegs einen Volltreffer gelandet. Tatsächlich waren wir selbst auch der Meinung, dass es Konrad gelungen ist, eine ganz vorzügliche Spezialcuvée für uns zu füllen. Dies von unserer Kundschaft bestätigt zu bekommen, hat uns umso mehr gefreut: Der Salwey war rasch ausverkauft, und viele Nachbestellungen konnten leider nicht mehr ausgeführt werden.

Konrad ist ein brillanter Winzer, der wie nur wenige handwerkliches Geschick mit intellektueller Reflexion verbindet. Deshalb ist es auch nicht überraschend, dass er mittlerweile zu den besten Winzern Deutschlands zählt und Qualitätsweine verschiedenster Stilrichtungen erzeugt. Er bewirtschaftet 22 Hektar eigenes Rebland sowie 30 Hektar in Pacht; gelesen wird ausschliesslich von Hand. Heutzutage ist das sehr unüblich: In den meisten Weingegenden dominiert mittlerweile die Maschinenlese, nicht zuletzt, weil es immer schwieriger wird, kompetente Lesehelfer zu finden.

Nach dem letztjährigen Besuch im Oktober, bei dem wir einzelne Partien der neuen Cuvée bereits vorverkostet haben, begeben wir uns im März dieses Jahres erneut an den Kaiserstuhl. «Ich habe eine gute und eine schlechte Nachricht», beginnt Konrad. «Die Gute ist: Unsere Füllung ist hervorragend gelungen und übertrifft sogar den exzellenten 2019er. 2020 ist einfach ein fantastisches Jahr. Die Schlechte ist: Bei uns reduzierte die grosse Trockenheit die Ernte. Normalerweise haben wir eine Saftausbeute von 80 Prozent, 2020 lag sie teilweise sogar unter 50 Prozent. Ich muss eure Menge deshalb schweren Herzens um einen Drittel verringern.»

3
Kaiserstuhl: Blick vom Kirchberg auf die Rückseite des Schlossbergs sowie auf den Büchsenberg und Pfaffenlochberg.

4
Salwey Cuvée «Freudental» auf Schloss Freudental am Bodensee.

Gemeinsam tüfteln wir jetzt an der Pinot-Cuvée, der wir den letzten Schliff verleihen. Das Ergebnis ist erstklassig und begeistert uns regelrecht. Zweifellos hat Konrad einen grandiosen, burgundisch anmutenden, köstlichen Pinot Noir gekeltert! Man darf ihn guten Gewissens neben renommierten Burgundern und den besten Bündner Pinots kredenzen. Beim Grauburgunder schmeckt uns eine Partie des Jahrgangs 2021 ganz besonders. Konrad sagt: «Es war ein kühleres Jahr und deshalb sehr geeignet für Grauburgunder.» Er serviert uns eine Cuvée, deren Trauben von den alten Steilterrassen stammen. Nach der sanften Ganztraubenpressung und Vergärung wurde der Wein bis im August 2022 auf der Hefe gereift. Er vereint Kraft und Finesse brillant und passt perfekt zu Risotto und Pilzgerichten!



Mehr Informationen zum Weingut Salwey.



Grauburgunder (weiss) 2021
Weingut Salwey, Spezialfüllung
100% Grauburgunder

Mittleres Gelb; Aromen von gelben Früchten; betörende Verbindung von Reife und Frische, anhaltend, gute Kraft und abgerundete Säure, trocken. Ein vorzüglicher Weisswein, ideal als Essensbegleiter zu Risotto, Nudeln oder Pilzgerichten. Haltbar bis Ende 2026.

Fr. 16.90 (ab November 22 Fr. 18.90)



Weingut Salwey Pinot Noir (rot) 2020
Cuvée «Freudental», Spezialfüllung
100% Pinot Noir

Mitteltiefes Purpur; reife, ungemein noble Frucht, äusserst elegant und tiefgründig, abgerundete, sehr feine Tannine, bereits sehr zugänglich. Lang. Ein exzellenter Pinot. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 22.— (ab November 22 Fr. 24.90)