



Kaiserstuhl (Deutschland): Weingut Salwey

1
Konrad Salwey.

2
Der von Vulkanböden geprägte Kaiserstuhl ist auch als Vogelschutzgebiet bekannt. Salweys Weine werden nach biologischen Richtlinien kultiviert und demnächst bio-zertifiziert.

Konrad Salwey lernte ich auf einer der im letzten Jahr raren Weinreisen am Kaiserstuhl im Badischen kennen. Von Beginn weg war ich beeindruckt von seiner Persönlichkeit und grossen Weinkompetenz. Seine Kellerei liegt in unmittelbarer Nähe von Franz Kellers Schwarzem Adler, einem gepflegten Restaurant, das ich jedem Kaiserstuhl-Besucher wärmstens empfehlen kann. Seitdem sein Vater 2011 bei einem tragischen Verkehrsunfall ums Leben kam, führt Konrad die Geschicke des Weinguts Salwey.

Konrad sagt: «Ich möchte keine sättigenden, schwülstigen Weine erzeugen, sondern solche, die man einen ganzen Abend unbeschwert geniessen kann. Aufgrund verschiedener Investitionen und Modifikationen in den vergangenen Jahren gelang es mir glücklicherweise, qualitativ nochmals einen Sprung nach vorne zu machen. So können wir dank der neuen Abbeermaschine eine sehr sorgfältige Vergärung ganzer Beeren durchführen. Auch bei der Extraktion habe ich viel dazugelernt und gewinne nun deutlich geschmeidigere, sanftere Tannine.» Salweys Weine geniessen heute zu Recht einen exzellenten Ruf und es überrascht nicht, dass er 2017 in der wichtigsten deutschsprachigen Weinzeitschrift «Falstaff» zum Winzer des Jahres gekürt wurde (www.schwander.ch/salwey) und seit kurzem in der höchsten Kategorie der besten Weingüter Deutschlands aufgenommen ist.

Beim Besuch der Kellerei letzten Sommer degustiere ich einige Fassproben Pinot Noir aus dem grossen Jahrgang 2019. Ich bin so begeistert, dass wir spontan beschliessen, für unsere Schweizer Kunden eine Spezialfüllung zusammenzustellen. Im November 2020 ist es dann so weit: Konrad besucht mich im Hotel Schloss Freudental am Bodensee mit verschiedenen Pinots im Gepäck. Nach zahlreichen

3
Die Salwey-Weine können in der Vinothek in Vogtsburg verkostet werden. Wenn man Glück hat, ist der Patron anwesend.

4
November 2020: Besuch von Konrad Salwey auf Schloss Freudental. Zusammenstellen der Cuvée Freudental, eine Spezialfüllung ausgewählter Pinot Noir für die Selection Schwander-Kunden.

Versuchen gelingt uns eine Vermählung diverser Partien aus hochwertigen Kleinterrassenlagen zu einem harmonischen, äusserst beeindruckenden Pinot Noir. Wir sind beide entzückt, da die Cuvée sogar deutlich besser ist als ihre einzelnen Grundkomponenten. Konrad erklärt: «Diese nicht flurbereinigten Kleinterrassen sind zwar arbeitsaufwendiger, aber um ein Vielfaches besser als die neuen, maschinell hergerichteten, erheblich grösseren Terrassen. Denn diese können Nässe und Trockenheit im Vergleich zu den althergebrachten Kleinterrassen viel weniger gut ausgleichen.» Da wir einige ausgezeichnete, jedoch verschiedene Erste Lagen für die Cuvée verwendeten, erweist sich die Namensgebung als etwas knifflig. Kurzerhand taufen wir sie schliesslich «Freudental», da dieser wunderschöne Ort zur Inspiration für diesen vorzüglichen Wein diente.



**Weingut Salwey, Cuvée «Freudental» (rot) 2019
Spezialfüllung Selection Schwander
Kaiserstuhl (Baden), Pinot Noir**

Mitteltiefes Purpur; jugendliches Aroma, das noch Zeit zur Entfaltung braucht; kraftvoll und füllig am Gaumen, jedoch mit viel Eleganz und Tiefgang; intensiver, nachhaltiger Geschmack, bereits sehr charmant und verführerisch, aber noch jung. Ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 22.— (ab September 21 Fr. 24.90)