



Kaiserstuhl (Deutschland): Weingut Salwey

1
Zusammenstellen der Cuvée
«Freudental» mit Konrad Salwey
(links).

Ende Juli verkosten wir einige Weissweinsteinmuster von Konrad Salwey. Sofort sind wir von der Frische und der Aromatik des Weissburgunders 2023 eingenommen und rufen Konrad direkt aus der Degustationssitzung an, um zu fragen, bis wann er liefern könne. Denn uns ist auf Anhieb klar, dass wir diesen frischen, glasklaren und alles andere als belanglosen Wein – wie es manche Weissburgunder (Pinot Blanc) gerne sind – möglichst schon im August und zusammen mit dem neuen Jahrgang des Pinot Noir Cuvée «Freudental» anbieten wollen.

Nach dem Geheimnis der unglaublich hohen Qualität dieses Weissburgunders befragt, antwortet uns Konrad aus seinen Ferien auf Sylt: «Wir haben den Wein eine Woche lang auf kühlen 6 Grad gehalten, ihn aber mit der Hefe regelmässig aufgerührt. Das entfernt die Härte der Gerbstoffe und bringt die Frucht ausserordentlich gut zur Geltung.» Weiter erklärt er: «Dieses Verfahren wird in der Provence häufig angewendet. Ich spreche sehr oft mit Winzern und versuche stets dazuzulernen.» Das Resultat ist tatsächlich beeindruckend. Für unsere Spezialfüllung 2023 wurden sämtliche Trauben, die vorwiegend von Löss- und Vulkanböden hochwertiger Lagen stammen, sorgfältig von Hand gelesen und einer strengen Selektion unterzogen. Der tiefe Alkohol von 11.5 % und die wunderbare Aromatik dieses Weissburgunders prädestinieren ihn zu einem herrlichen Trinkwein.

Dass auch der neue Jahrgang 2022 des Pinot Noir Cuvée «Freudental» herausragend ausgefallen ist, verdanken wir Konrads Fähigkeit,

2
Der Kaiserstuhl lohnt eine Reise!
Blick auf Oberrotweil. Rechts neben
der Kirche das Weingut von Salwey.

3
Konrad Salwey, einer der führenden
Winzer Deutschlands.

keit, auf allen Ebenen der Herstellung selbst den kleinsten Details grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Dies ist die vierte, nur für uns erzeugte Spezialfüllung von besonders würzigen, vollreifen Trauben der nicht flurbereinigten Kleinterrassenparzellen seiner Ersten Lagen. Konrad Salwey fügt an: «2022 war ein höchst erfreuliches, völlig problemloses Jahr, jedoch galt es, für eine gute Qualität die Erträge zu limitieren.» Unsere Cuvée «Freudental» ist exzellent ausgefallen, harmonisch und mit guter Struktur. Ihre optimale Trinkreife dürfte sie ab Mitte 2025 erreichen, aber offen gestanden macht dieser Pinot Noir auch jetzt schon enorm viel Freude!



Mehr Informationen zum
Weingut Salwey.



Pinot Noir (rot) 2022
Weingut Salwey
Cuvée «Freudental», Spezialfüllung
Selection Schwander

Mitteltiefes Rubin; subtiles, sehr nobles Pinot-Bouquet; ausgewogen, finessenreich und mit gutem Volumen am Gaumen; runde, feine Tannine, langanhaltender Abgang. Ein exzellenter Vertreter seiner Art. Ideal ab Mitte 2025, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 22,50 (ab Dezember 2024 Fr. 25,20)

Weissburgunder (weiss) 2023
Weingut Salwey
Kaiserstuhl, Spezialfüllung
Selection Schwander

Mittleres Gelb; Aromen von Zitrus- und gelben Steinfrüchten; deliziose Verbindung von Fruchtigkeit und Frische; gute Kraft und abgerundete Säure, trocken. Ein vorzüglicher Weisswein, der sehr viel Trinkfreude bereitet. 11.5% Alkohol. Haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 14,90 (ab Dezember 2024 Fr. 16,90)