

Salwey

Germania - Baden - Vogtsburg



SALWEY



Proprietà / Fondatori Konrad & Stephanie Salwey / Benno & Anneliese Salwey

Inizio Attività 1920

Vitivinicultura Biologica (in conversione)

Ettari 25

Bottiglie prodotte 130.000

SPATBURGUNDER KAISERSTUHL VDP GUTSWEIN

100% Pinot Nero (Spätburgunder), clone a bacca piccola

Zona di produzione: Il Pinot Nero Kaiserstuhl proviene dalle migliori parcelle di Oberrotweil, piantate con vecchie viti

Terreno: Loess naturale

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica sulle bucce per 14 giorni con lieviti naturali. Dopo la fermentazione e la pressatura, il vino viene messo in botti di rovere per l'invecchiamento e la fermentazione malolattica

Affinamento: dopo 12 mesi di affinamento in barrique, il vino viene imbottigliato senza filtrazione. Per questo motivo è possibile che si verifichi una certa torbidità, che tuttavia aumenta la complessità del vino e il suo potenziale di invecchiamento

Colore: rosso molto intenso

Profumo: fruttato

Sapore: tannini morbidi e presenti, che donano una bella sensazione in bocca

Grado Alcolico: 13,5% vol



Situata nella zona di Kaiserstuhl, nel Baden, la regione più soleggiata e meridionale della Germania Salwey si trova in cima a un vulcano spento. Le eruzioni e le faglie originatesi conferiscono ai 25 ettari della tenuta una topografia unica, e le innumerevoli varietà di lava, magma e rocce vulcaniche creano una mineralizzazione del suolo e una composizione del terroir uniche. Il principale protagonista è il loess, o sabbia polvere del deserto, che potrebbe essere stato trasportato dal vento dall'Africa e depositato a Kaiserstuhl migliaia di anni fa. Questo sedimento unico e fertile contribuisce notevolmente alla ricca viticoltura della regione. L'area gode di un clima mediterraneo, con abbondanti precipitazioni, venti favorevoli e circa 1.800 ore di sole annue, cosa rara per la maggior parte delle regioni tedesche. Sebbene le radici enoiche della famiglia risalgono al XVIII secolo, Salwey è un'azienda vinicola da tre generazioni ed è guidata da Konrad, il quale lavora mantenendo l'equilibrio tra tradizione e innovazione: solo vini secchi, tutti certificati bio dal 2021, e grande attenzione sui "single vineyard". Si dedica ai classici vitigni del Kaiserstuhl quali Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero con uno stile sempre chiaro e diretto, facendo parlare il terroir: Konrad, infatti, crede nella necessità di lasciare alla natura il tempo e lo spazio per plasmare il prodotto finale. Dall'utilizzo dei soli lieviti naturali, all'evitare la filtrazione e la chiarifica oltre alla meticolosa attenzione in tutti i passaggi fanno di Salwey un riferimento nel Baden.