

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

STEINGRUBENBERG
WEISSBURGUNDER VDP GROSSE
LAGE GG

100% Pinot Bianco

Zona di produzione: Lo Steingrubenberg si trova alla periferia di Oberrotweil in direzione di Bickensohl ed è rivolto verso est, vicino al Kirchberg

Terreno: molto roccioso, con rocce vulcaniche porose e soggette agli agenti atmosferici

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura con pressa a vite per ottenere un'elevata estrazione. La fermentazione avviene in botti di rovere da 1200 L. Il legno per queste botti proviene da alberi di proprietà nel Kaiserstuhl e viene spedito a tonnellerie selezionate in Borgogna per la lavorazione. La fermentazione alcolica con lieviti autoctoni avviene nelle botti a temperature moderate, senza alcun controllo della temperatura

Affinamento: dopo la fermentazione malolattica i vini vengono affinati sur lie in rovere per 24 mesi, travasati e assemblati in vasche di acciaio inox con le fecce fini dove restano per almeno 6 mesi

Colore: giallo paglierino

Profumo: profumo vivace di agrumi

Sapore: vivace, con una struttura acida tonificante

Grado Alcolico: 12,5% 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 punto di riferimento nel Baden.