

Weinbruderschaft zu Köln



**2008**

**Probenberichte**

## **Inhaltsverzeichnis:**

<b>Weinprobe vom 24.Januar 2008 - Weine vom Bodensee .....</b>	<b>3</b>
<b>Jahreshauptversammlung vom Februar 2008 .....</b>	<b>11</b>
<b>Weinprobe vom 13.März 2008 - Lemberger gegen Blaufränkisch .....</b>	<b>11</b>
<b>Weinprobe vom 10.April 2008 - Nordbaden (Kraichgau, Badische Bergstrasse, Badisches Frankenland) .....</b>	<b>16</b>
<b>Weinprobe vom 15.Mai 2008 - Elsaß .....</b>	<b>23</b>
<b>Weinkulturreise am 31.05.2008 an die Ahr .....</b>	<b>28</b>
<b>Weinprobe vom 12.Juni 2008 - Burgunder aus den Bereichen Kaiserstuhl und Tuniberg .....</b>	<b>32</b>
<b>Weinprobe vom 07.August 2008 - Sommerweine aus Baden .....</b>	<b>42</b>
<b>Weinprobe vom 28.August 2008 Durbach - Ortenau .....</b>	<b>46</b>
<b>Weinprobe vom 25.September 2008 - Weingut Salwey, Oberrottweil / Baden .....</b>	<b>52</b>
<b>Weinprobe vom 16.Oktober 2008 - Weine aus Sizilien .....</b>	<b>55</b>
<b>Weinprobe vom 13.November 2008 - Spätburgunder vom Tuniberg .....</b>	<b>54</b>
<b>Weinprobe vom 11.Dezember 2008 - Champagner .....</b>	<b>63</b>

# Weinprobe vom 24. Januar 2008 - Weine vom Bodensee

**zusammengestellt und moderiert von Axel Daub**

Der krankheitsbedingte Ausfall von Herrn John - ehemals Kellermeister im Weingut Reichsrat von Buhl und nun freiberuflicher Oenologe - bescherte uns die eigentlich erst für den Februar vorgesehene Probe der Bodenseeweine, präsentiert von unserem **Weinbruder Axel Daub**.

Warum ausgerechnet Bodenseeweine?..... Wer Müller-Thurgau (MT) und auch Spätburgunder mag, der darf den Bodensee einfach nicht links liegen lassen. Beim MT ist der Bodensee ein Muss, beim Spätburgunder bietet er dem Weinfreund interessante Alternativen zu anderen Anbaugebieten.

Dass diese Region wie geschaffen ist für den Weinbau, wurde historisch gesehen schon früh erkannt: mal abgesehen von den fast überall zitierten Römern, gibt es seit der Gründung der Klöster St. Gallen (613) und Reichenau (724) erste urkundliche Nachweise über den dortigen Weinanbau. Belegt ist auch der Anbau von Blauburgunder ca. um das Jahr 1100 in Bodman und aus dem Jahre 1380 datieren urkundliche Belege zum Weinanbau z.B. in Salem

Die Bodensee-Region ist -in ihrem deutschen Teil- ganz überwiegend badisch (in 2004: 555 ha Baden, ca. 20 ha Württemberg und ca. 15 ha Bayern, das weinrechtlich zu Württemberg gehört -also Stuttgart-, dessen Weine aber in Würzburg - also Franken - geprüft werden). Hier liegen die südlichsten Weinbergslagen von ganz Deutschland, verwöhnt durch intensive Sonneneinstrahlung und verstärkt noch durch die Seespiegelung. Auch die Wärmespeicherung des Sees bedingt, dass in den kälteren Herbst- und Wintermonaten noch Wärme abgegeben wird und dadurch die vegetativen Phasen der Rebe unterstützt werden. Eine natürliche Klimaanlage also für Fauna, Flora und Feriengäste! Wer das gotische Überlingen, das barocke Meersburg, die blumenüberfüllte Mainau oder die Pfahlbauten von Uhltingen besuchen möchte, kann sich dabei stets von Seewein beseelen lassen.

Von der Gesamtrebfläche (in 2006: 566 ha) nimmt der Weißwein 51,9% ein. An diesem Weißweinkontingent hält der MTH einen Anteil von 32%, gefolgt vom Grauburgunder mit 7,8%. Auf dem restlichen Teil der Gesamtrebfläche, der auf Rotweinsorten entfällt, dominiert der Spätburgunder mit einem Anteil von 44,2%.

Bei den Weißweinen – einschließlich des Blanc de Noir (Nr. 😊, die wir zum Verkosten bekamen, handelte es sich ausschließlich um Weine aus dem Jahrgang 2006. Wir begannen mit einem **Reichenauer Hochwart Kabinett** vom **Winzerverein** auf der **Insel Reichenau** und einem **Hagnauer Burgstall „Edition“** vom **Winzerverein in Hagnau**, die wir als „Pärchen“ laufen ließen, beides Weine vom MT, versteht sich, ebenso wie die zwei Weine, die diesen folgen sollten.

Der erste: ein unkomplizierter, frischer und auch leichter Wein, der als Inselwein besonders gut vom Bodenseeklima profitiert, dafür aber auch keine Ecken und Kanten hatte. Ein glatter, fruchtiger Zechwein mit Aromen von Birnen und Äpfeln.

Verkostungszitat aus der Literatur: „Ich empfinde die Reichenauer Weine immer als weicher und milder, sie wirken gefälliger und sind gleichzeitig körperreich (Anm.: das traf hier allerdings nicht zu). Oftmals haben sie nicht die Eleganz eines typischen Seeweines, aber definitiv mehr Ausdruckskraft. Es sind oftmals Weine, in die man sich erst auf den zweiten Blick verliebt, aber dann ist man ihnen für immer verfallen.“ (Zitatende)

Bei der Lage Hochwart (40 m ü.S.) handelt es sich um eine 10 ha große Einzellage auf Endmoräne mit tonigem Lehm. Der Rebspiegel des Winzervereins gliedert sich wie folgt: 34% MT, 42% Blauburgunder, 13% Gutedel, 6% Grauburgunder, 4% Kerner und 1% Muskateller.

Der zweite Wein, ein **Hagnauer Burgstall „Edition“** (soll in diesem Fall heißen: aus Selektionsanlagen gelesen mit einem Ertrag von 45 hl/ha) kam mit noch deutlicheren Fruchtaromen daher als der erste Wein. In der Nase und beim Ersteindruck am Gaumen erschien er wie ein 2007er Jungwein, den es zwar noch nicht gibt, aber so könnte man ihn sich vorstellen: blumig, fruchtig und unterstützt von etwas mehr Alkohol, was in diesem Falle von Vorteil war. Bei der Lage Burgstall handelt es sich um eine 80 ha große Einzellage mit sandigem Löß-Lehm-Untergrund.

Der Winzerverein Hagnau bewirtschaftet – inkl. Immenstaad (seit 1951) und Markdorf - ca. 145 ha, die sich auf die Rebsorten wie folgt aufteilen: 41% MTH, 41% Spätburgunder und 11% Grauburgunder, Kerner, Bacchus, Gewürztraminer und Weißburgunder. Der Spätburgunder wird zu 60% als Weißherbst gekeltert und immer mit einer jugendlichen Frische und Säure ausgebaut. Der jährliche Durchschnittsertrag des Winzervereins liegt bei rund 85 hl/ha. Seit 1993 betreibt der Winzerverein mit seinen 110 Winzern kontrolliert umweltschonenden Weinbau, d.h. ohne den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden. Nicht verzichten kann man auf den Einsatz von Fungiziden, um Pilze wie Mehltau zu bekämpfen. Durch gezielte Blattanalyse wird diese Behandlung jedoch kontrolliert.

Auch dieser Winzerverein kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Gegründet 1881, ist er der älteste Winzerverein Badens und der zweitälteste Winzerverein in Deutschland.

Das nächste Pärchen bestand aus einem **Hohentwieler Olgaberg MT QbA** vom **Staatsweingut Meersburg** und einem **Meersburger Sängeralde MT QbA** vom **Weingut Aufricht** in Meersburg-Stetten. Der Wein Nr. 3 gefiel ebenfalls durch ausgeprägte Fruchtaromen (Aprikose und Zitrusfrüchte) und durch florale Noten, war delikat und saftig. In einer Blindprobe wäre er für viele Verkoster jedoch nicht unbedingt als MT zu erkennen gewesen. Das Stichwort „Bodenseeriesling“ fiel in diesem Zusammenhang und als Gegenpol glaubten andere buttrige Noten zu entdecken, die man ja eher den Burgundersorten zuschreibt. Trotz dieser Polarität machten beide Lager aber eine Mineralität aus, die wohl vom Vulkangestein herrührte, auf dem er gewachsen ist.

Seit 1919 Staatsweingut, untersteht dieser Landesbetrieb dem Finanzministerium. Der Rebspiegel der 63 ha Anbaufläche teilt sich wie folgt auf: 50% Spätburgunder, 22% MT, 9% Weißburgunder, 5% Grauburgunder, 3% Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay, Traminer, Regent und Sauvignon Blanc.

Der Wein Nr. 4 brachte gegenüber allen drei Vorgängerweinen mehr Glätte und Ausgewogenheit mit. Er stellte sich runder dar mit einer satten, volleren Frucht. Er stammt aus einer 44-jährigen Rebanlage, so dass der Wein einen etwas stärkeren Körper mitbrachte. Aber will man das bei einem MT? Bei aller Frische, die der Wein ebenfalls hatte, fand er nicht so die Zustimmung der Verkostungsrunde wie seine Vorgänger, was sich in der Benotung zeigte.

Das Familienweingut der Gebrüder Manfred und Robert Aufricht, das nach der Trennung von der WG in Meersburg in 1986 seine Weine anfänglich beim Markgrafen Max von Baden in Salem ausbaute, steht mit seinem 2002 neu errichteten „Weinhaus“ mitten in den eigenen Weinbergen sehr gut am Markt da. Dies dank einem konsequent verfolgten Qualitätsstreben und einem guten Marketing, das viele Neider auf den Plan gerufen hat. Aber nur so erreicht man den Status eines Premiumweingutes in dieser Region und daraus folgen auch die vergleichsweise stolzen Preise, die dieses Spitzenweingut am Markt erzielen kann.

Zwei Burgunder durften in dieser Runde aber doch nicht fehlen. So ließen wir als weiteres Pärchen einen **Grauburgunder QbA** vom **Weingut des Fürsten zu Waldburg-Wolfegg-Waldsee** aus Waldegg zusammen mit einem **Weißburgunder QbA** des **Seegutes Kristin und Thomas Kress** aus Hagnau laufen. Der Grauburgunder kam nun wirklich nicht so gut an in unserer Runde. Zunächst ließ die Farbe des Weines auf eine leichte Maischegärung schließen, was die zarten rosa Reflexe im Wein - Farbausbeute aus den Schalen des Grauburgunders - andeuteten. Trotz einer vordergründig

vorhandenen schönen reifen Birnennote kam der Wein insgesamt irgendwie unharmonisch daher, wie viele aus unserer Runde anmerkten. Er war breit und man könnte fast sagen „ruländerartig“.

Der Fürst als eher kleiner Weinproduzent lässt seine Weine beim Markgraf Max von Baden ausbauen. Sein Rebspiegel schlüsselt sich wie folgt auf: 50% Spätburgunder, 25% MT, 10% Grauburgunder, Rest: sonstige.

Demgegenüber stand ein gut strukturierter Weißburgunder mit viel Frische und Säure, ein mehr schlanker Burgunder, der besser zu gefallen wusste als der Grauburgunder. Auch dieses **Weingut Kress** muss man wohl zu den kleineren Weingütern am Bodensee zählen. Die sieben Hektar Anbaufläche sind mit 40% Spätburgunder, 25% MT, 15% Weißburgunder, 15% Grauburgunder und 5% Auxerrois bestückt. Der Durchschnittsertrag des Weingutes liegt bei ca. 60 hl/ha und um die Vermarktung ihrer Produkte müssen sich Kristin und Thomas Kress keine Sorgen machen, denn 50% ihrer Weine gehen in die Gastronomie. Nebenbei betreiben sie auch noch eine Brennerei.

Als nächstes folgte ein eher überraschender Wein, den man hier am Bodensee so nicht vermutet hätte, nämlich ein **Sauvignon Blanc QbA** aus der Lage **Wasserburger Weinhalde** vom **Weingut Schmidt** in Wasserburg-Hattnau (Württemberg-Bayrischer Bodensee). Ein Sauvignon Blanc wie er typischer nicht sein könnte. „Knackig, fruchtig, mit finessereichem Aromaspiel“ möchten wir treffend zitieren. Sogar Scheurebearoma wurde zumindest nasal erkannt, was große Zustimmung in unserer Runde erhielt.

Dieses kleine Weingut von **Margret und Eugen Schmidt** (2,5 ha mit 45% MT, 30% Spätburgunder, 10% Zweigelt, 10% Blauburger sowie Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc und dem von uns verkosteten Weißburgunder) erreicht einen Durchschnittshektarertrag von 75 hl/ha, wobei der Weißburgunder konkret bei 53 hl/ha gelegen hat. Außerdem unterhält das Weingut noch eine Besenwirtschaft („Rädle“) sowie eine Ferienwohnung und betreibt außerdem noch Obstbau.

In Konkurrenz hierzu lief noch ein **weißgekelterter Blauburgunder „Blanc de Noir“ QbA** vom **Weingut Dilger** aus Bermatingen. Dieser aus dem Saft des Blauen Spätburgunders im Weißweinverfahren gekelterte Wein überraschte mit Schlankheit, typischen Spätburgunderaromen und einer ausgeprägten mineralischen Note.

Das Weingut Dilger bewirtschaftet ca. 7 ha, bestockt mit Bacchus, Grau- und Weißburgunder, Kerner, MT, Spätburgunder und Cabernet Mitos. Ferner betreibt die Familie Dilger ebenfalls eine Besenwirtschaft und pflegt auf ca. 5 ha Obstanbau, wozu noch eine daran angeschlossene Brennerei gehört.

Nach diesem Wein wandten wir uns den Roten zu. Die Runde begannen wir mit einem **2005er Wasserburger Weinhalde Cuvée Gret QbA** (Teilbarrique) vom bereits oben erwähnten **Weingut Schmidt**. Hinter dem Wort Cuvée verbarg sich Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Blauburger. Österreich ist nicht weit! Der Wein erschien vielen Verkostern unharmonisch und allenthalben sah man in der Runde ein eifriges Gläserkreisen, um diesem Wein mehr Sauerstoff zukommen zu lassen. Dies hatte er auch tatsächlich nötig und so wäre eine Dekantierung sicher förderlich gewesen. Dennoch wollte sich ein Wohlgefühl beim Genuss dieses Weines nicht so recht einstellen. Wir sollten diesem Wein eine zweite Chance in gereifterem Zustand geben. Dass die Weine dieses Weingutes dennoch gefragt sind, lässt sich anhand seines aktuellen Internetauftritts belegen, wo man bei 5 von 11 Weinen den Hinweis „Ausverkauft“ findet! Der neue Jahrgang steht schon in den Startlöchern.

Parallel dazu lief ein **2006er Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder QbA** vom **Weingut Markgraf von Baden**. Dieser Wein polarisierte die Verkostungsrunde. Während die einen ihn für einen leichten aber typischen Spätburgundervertreter ansahen mit ganz besonders schönen Frucht- und Aromanoten eines jungen Spätburgunders, empfanden andere eine bitzelnde süßliche Komponente als störend und werteten deshalb den Wein ab. Beim Verkosten dieses Weines stieg beim Chronisten sofort die Assoziation hoch: mit diesem Wein auf einer Bank vor der barocken Wallfahrtskirche Birnau mit Blick auf den Bodensee: das ist perfekt!

Aber nicht nur dort findet sich seelisches Glück mit einem Glas Wein des Markgrafen in der Hand, sondern auch auf der Burg Staufenberg in Durbach, wo man ebenfalls die Seele baumeln lassen kann: Stichwort Sonnenuntergang über den Vogesen!. Hier ist das zweite Standbein des Markgrafen. Am Bodensee, um den es sich ja hier und heute dreht, bewirtschaftet der Markgraf ca. 85 ha, die wie folgt bestockt sind: 45% MT, 35% Spätburgunder, 9% Bacchus, 5% Kerner und 4% Grauburgunder. Am Standort Durbach ist das Verhältnis von Weißwein zu Rotwein eher umgekehrt (70% zu 30%). Durchschnittlich wird am Bodensee ein ha-Ertrag von 65 hl/ha erzielt

Die Hauptverwaltung der Weingüter am Bodensee sitzt auch heute noch in dem ehemaligen Zisterzienserkloster und Schloss Salem, das 1802 mit seinen umfangreichen Weinbergen in den Besitz des Hauses Baden gelangte. Der Gebäudekomplex gehört heute noch zu den herausragendsten Kulturdenkmälern Baden-Württembergs und zu den meistbesuchten Touristenattraktionen am Bodensee. Weinproben und die meisten Events rund um den Wein finden im Prälaturkeller statt. Mit dem sanft renovierten historischen Gewölbekeller steht ein einzigartiger Veranstaltungsraum zur Verfügung, der Geschichte und Wein ideal verbindet. Er ist der größte Barrique-Weinkeller am Bodensee, in dem die Spitzengewächse des Markgrafen heranwachsen.

Nach diesem Wein eines „Weingiganten“ folgte nun ein **2005er Bodmaner Königsweingarten Spätburgunder QbA**, ein total anderer Typ als sein Vorgänger, vom nun wirklich als Miniweingut (1 ha in der Einzellage Königsweingarten) zu bezeichnenden **Weingut Wilderich Graf von und zu Bodman**. Sieht man sich die Bewertung dieses Weines in der Gesamtpunktzahl an, dann bestätigt er das Dilemma unserer Weinansprache und der Bewertungskriterien jedes Einzelnen in unserer Verkostungsrunde. Hier müssen wir noch hart daran arbeiten!

Miteinbeziehen möchte der Chronist auch die Bewertung des nächsten Weins der Verkostungsrunde, nämlich den **2005er Gailinger Schloß Rheinburg**, wieder ein Wein des **Markgrafen von Baden**, der seit 2003 Pächter dieser Rebanlagen des **ehem. Weingutes Gross** ist. Bei dieser Einzellage handelt es sich um eine Südlage am Bodensee zwischen Stein am Rhein und Schaffhausen. Weinbau wird hier seit 1275 betrieben, wobei - nach Unterbrechungen - in 1980/1983 ein Neuanfang gewagt wurde. Das eigentliche Weingut stammt aus dem Jahre 1866 und hieß seinerzeit „Villa Rauschenberg“. Die bewirtschafteten 6 ha teilen sich wie folgt auf: 52% Spätburgunder, 32% Weißburgunder, 6% Grauburgunder, 6% Auxerrois und 4% Chardonnay – also alles Burgundersorten.

Die Qualitätsmerkmale diese Weingutes bestehen in der Anwendung konsequenten ökologischen Anbaus, in einer Ertragsbegrenzung durch Rebrückschnitt, minimaler Düngung, Dauerbegrünung, Handlese und traditioneller Maischegärung. Der Ausbau in der Kellerei des Markgrafen von Baden erbringt gerbstoffreiche Weine (z.T. Barriqueausbau), die ein Jahr im großen Eichenfass bleiben, sehr alterungsfähig und voll durchgegoren sind. „Rauchig und würzig in der Nase, fruchtig und kräftig am Gaumen“ waren die hauptsächlichen Verkostungsanmerkungen zu diesem Wein. Von den Weißweinen dieses „Randlagen“-Weingutes hatten wir leider keinen in dieser Runde.

Bei den letzten beiden Rotweinen handelte es sich bei Nr. 13 um einen **2005er Meersburger Sonnenhalde „Sophia“ Spätburgunder QbA** vom bereits oben beschriebenen **Weingut der Gebr. Aufricht** aus Hagnau. Dieser Wein konfrontierte uns mit einer sensorisch deutlich vorhandenen Säure, obwohl sie analytisch im normalen Rahmen dessen lag, was wir bisher verkostet hatten. Der Gesamteindruck war eher wie ein junger französischer Burgunder, dabei dicht und finessenreich. Ein Jahr im großen Holzfass – kein Barrique also - präsentierte uns Kirsch- und Kakaoaromen bei dichter Frucht, sicherlich auch ein Erfolg der Mengenbeschränkung auf 50 hl/ha. Ein rundum schöner Spätburgunder, der denn auch in der Gesamtbewertung als Tagessieger hervorging.

Die Nr. 14 als Abschluß war ein **2005er Bodensee „Imperia“ Rotwein QbA Barrique der Spitalkellerei Konstanz**. Hinter diesem Wein verbarg sich eine Cuvée aus 20% Regent, 60% Spätburgunder und nochmals 20% Cabernet Mitos. Klassisch vinifiziert, lagerte dieser Wein anschließend für 1 Jahr in kleinen Eichenholzfässern. Dezent es Veilchenbouquet und feine

Röstaromen, weiche Gerbstoffe trotz seiner Jugendlichkeit und ein gehaltvoller harmonischer Nachgeschmack begegnen uns bei diesem Wein, dessen Namenszusatz „Imperia“ von einer Statue an der Hafeneinfahrt von Konstanz herrührt.

Die ca. 20 ha Weinbau, die mit zum sog. „dienenden Vermögen“ der Spitalstiftung Konstanz gehören, gliedern sich in 40% MT, 38% Spätburgunder, 8% Grauburgunder, 8% Weißburgunder, 3% Kerner und jeweils 1% Regent, Findling und Traminer. Der durchschnittliche Hektarertrag liegt bei etwa 70 hl/ha. Die Einzellagen Meersburger Halttau und Konstanzer Sonnenhalde befinden sich im Alleinbesitz der Spitalstiftung und zählen zu den besten am Bodensee. Die letztgenannte Lage ist unterlegt durch Mergel, Buntsandstein, sandigem Lehm und ist durch Muschelkalk sehr kalkhaltig, wovon besonders die Burgundersorten profitieren.

Damit schlossen wir den Reigen der Bodenseeweine und damit auch eine Verkostung von –ja man möchte fast sagen: Raritäten, denn die Weine dieser Region sind und bleiben wohl für die nördlich gelegenen Verbraucherregionen Nischenprodukte. Vielleicht liegt es aber auch an Einfluss des württembergischen Wesenszuges, die eigenen Weine im Ländle zu lassen und sie am besten vor Ort zu trinken.

Umso größer ist das Verdienst von Weinbruder **Axel Daub**, uns mit diesen Weinen für eine ausgewählte Probe versorgt und mit seinem Vortrag die Lust auf eine persönliche Begegnung mit dieser Region wiedererweckt zu haben

Verfasser: Wolfgang Klug  
- nach Vorlagen von Axel Daub –

### Probenfolge und Punktung der Weine

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2006	Reichenauer Hochwart Winzerverein Reichenau, Insel Reichenau	Kabinett	Müller-Thurgau	11,0	5,8	3,5	4,90	12,96
2	2006	Hagnauer Burgstall - Edition Winzerverein Hagnau, Hagnau	QbA	Müller-Thurgau	12,5	6,2	5,0	5,50	13,75

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Jahr-gang</b>	<b>Wein Lage / Winzer / Ort</b>	<b>Prädikat</b>	<b>Rebsorte(n)</b>	<b>Alk. [Vol.%]</b>	<b>Säure [g/l]</b>	<b>RZ [g/l]</b>	<b>Preis [EUR]</b>	<b>Punkte</b>
3	2006	Hohentwieler Olgaberg, Staatsweingut Meersburg	QbA	Müller-Thurgau	12,5	5,8	5,0	5,70	13,98
4	2006	Meersburger Sängeralde Weingut Manfred & Robert Aufricht, Meersburg	QbA	Müller-Thurgau	12,0	6,0	5,0	6,40	13,81
5	2006	Meersburger Chorherrenhalde, Fürst zu Waldburg-Wolfegg + Waldsee, Salem	QbA	Grauburgunder	13,0	8,0	1,0	6,90	12,42
6	2006	Bodensee Weingut Thomas & Kristin Kress, Hagnau	QbA	Weissburgunder	13,5		k.A.	9,80	13,58
7	2006	Wasserburger Weinhalde Weingut Schmidt, Wasserburg	QbA	Sauvignon blanc	12,0	5,8	2,1	8,40	13,56
8	2006	Bermatinger Leopoldsberg, Blanc de Noirs Weingut . Dilger, Bermatingen	QbA	Spätburgunder	12,0	7,1	4,6	7,30	13,69
9	2005	Wasserburger Weinhalde, „Cuvée Gret“ Weingut Schmidt, Wasserburg	QbA	k.A.	13,0	4,1	0,4	8,50	13,58
10	2006	Bermatinger Leopoldsberg Weingut Markgraf von Baden, Salem	QbA	Spätburgunder	12,5	5,2	1,9	7,50	13,71
11	2005	Bodmaner Königsweingarten Weingut Wilderich Graf von und zu Bodman	QbA	Spätburgunder	13,5	4,8	5,8	6,95	13,90
12	2005	Gailinger Schloss Rheinburg Weingut Markgraf von Baden, Salem	QbA	Spätburgunder	12,5	4,7	2,5	11,70	13,48
13	2005	Meersburger Sängeralde - "Sophia" Weingut Manfred & Robert Aufricht, Meersburg	QbA	Spätburgunder	12,5	4,5	4,0	11,10	15,44
14	2005	Bodensee - "Imperia", Rotwein Barrique-Ausbau Spitalkellerei Konstanz, Konstanz	QbA	k.A.	13,0	5,0	1,3	10,50	14,94

## **Jahreshauptversammlung vom Februar 2008**

Unspektakulär, ohne Wahlen aber mit vielen Anregungen seitens der Mitglieder und mit einem regen Meinungsaustausch mit dem Vorstand verlief diesmal die Jahreshauptversammlung. Wilfried Schmitz ist aus dem Vorstand ausgeschieden und Lothar Grellmann arbeitet stattdessen im Vorstand mit.

Das Programm zur diesjährigen Weinkulturreise zur Ahr wurde vorgestellt und Wünsche und Anregungen zum Weihnachtsessen 2008 wurden diskutiert. Für das Jahr 2009 wurde die geplante 2-tägige Weinkulturreise 2009 an die Mosel kurz vorgestellt.

Begleitet wurde diese Veranstaltung von Cavas, die aus dem Cava-Wettbewerb 2007 übrig geblieben waren.

## **Weinprobe vom 13.März 2008 - Lemberger gegen Blaufränkisch**

**präsentiert von Dr. Dieter Ockelmann und Wilfried Schmitz**

Die in Württemberg als Lemberger, in Österreich als Blaufränkisch bezeichnete Rebsorte stammt ursprünglich aus Österreich. Sie ist eine sehr alte Kreuzung zwischen einer „hunnischen“, d.h. östlichen und einer „fränkischen“ d.h. westlichen Sorte. Für den hunnischen Teil lässt sich durch Genanalyse der Heunisch nachweisen, für den fränkischen Teil vermutet man „Blauer Grober“ oder „Groschwarzer“. Hier fehlt der direkte Vergleich, da es von beiden keine Nachfahren mehr gibt.

Die Rebe bevorzugt tiefgründige, kalkhaltige Böden und verlangt frostgeschützte Lagen, da sie früh austreibt und spät reift. In Deutschland wird sie überwiegend in Württemberg, in Österreich im Burgenland, mit Schwerpunkt Mittelburgenland angebaut. Dass oft deutliche Unterschiede zwischen den württemberger und burgenländer Weinen liegen, kann an den

verwendeten Klonen liegen. In Weinsberg wurde in den 70'er Jahren Selektionszüchtung mit dem Blick auf hohe Erträgen betrieben, von denen der Klon „Lemberger Elite“ schon die Eigenschaften eines Massenträgers hat. Damit kann man natürlich nur sehr schwer wirklich dichte und große Wein erzeugen. Die Vertriebsstruktur in Württemberg, die überwiegend durch Genossenschaften erfolgt, fördert oft nicht die Spitzenqualitäten, während es im Burgenland nach dem Weinskandal zu einem Umdenken kam und wesentlich mehr Wert auf hohe Qualitäten gelegt wurde.

Und so gab es schon länger die Absicht, eine Vergleichsprobe Lemberger gegen Blaufränkisch durchzuführen. Durch den unvorhergesehenen Ausfall unserer Technik-Probe konnten wir das Thema wieder aufnehmen. Um eine ideologische Bewertung (pro Württemberg bzw. pro Burgenland) möglichst zu verhindern, wurden die Weine blind verkostet und ohne direkte Paarbildung angestellt. Da die Weine recht jung waren, wurden sie 1 bis 2 Std. vorher in Karaffen dekantiert.

Die Probe begann mit dem 2003'er Lemberger aus der Lage Schwaigener Ruthe vom Schlossgut Graf von Neipperg. Trotz - oder wegen ? - des „Superjahres“ 2003 konnte der Wein nicht überzeugen, er war recht breit und es fehlte die Klarheit und Reintönigkeit.

Sein burgenländer Pendant, ein 2005'er Neckenmarkter Blaufränkisch „Nyek“ vom wenig bekannten Weingut Hufnagel konnte dagegen mit klarer, süßer Frucht und zartem Holzton überzeugen. Der Wein blieb vom Preis- / Leistungsverhältnis der beste des Abends.

Zurück ging es nach Württemberg mit dem Lemberger „Hades“ vom Weingut Drautz-Abele. Ein zarterer, sauberer Lemberger mit dezentem Holzeinsatz. Aber auch er musste sich seinem burgenländer Gegenstück geschlagen geben. Der 2005'er Blaufränkisch „Szapary“ vom Weingut Uwe Schiefer stammt aus einer Schieferlage am Eisenberg im Mittelburgenland. Es war sicher der ungewöhnlichste des Abends: sehr mineralisch mit leicht animalischen Noten und einem Hauch Holz, insgesamt noch sehr verschlossen, aber Mineralik pur und keinesfalls fett.

Ein weiterer burgenländer Wein folgte, der 2005'er Blaufränkisch vom Leithagebirge des Weingutes Kollwentz. Er zeigte sich ebenfalls klar, fruchtig und schlank mit zarter Mineralik. Die stark kalkhaltigen Lagen am Leithagebirge bringen für das Burgenland ungewöhnlich schlanke und nicht fette Wein hervor.

Zurück ins Ländle: Ein 2005'er Lemberger \*\*\* vom Weingut Ernst Dautel. Ein sauberer, klarer, leichter und süßerer Wein, der schon etwas zu viel süßes Holz für seine Struktur hatte. Deutlich besser dagegen präsentierte sich die Auslese, der

2005'er Lemberger S <sup>\*\*\*</sup>, ebenfalls vom Weingut Ernst Dautel. Sie zeigte deutlich Struktur und Charakter und ein gut integriertes Holz. So konnte diese Auslese mit der burgenländer Konkurrenz mithalten.

Der nächste Württemberger, der 2005'er Lemberger „Der Löwe von Schaubeck“ vom Weingut Graf Adelman war dagegen die Enttäuschung des Abends. Er wirkt dünn, unsauber und fast schon tot. Ihm hatte das Lüften wohl endgültig das Genick gebrochen. (Schon vor dem Lüften überzeugten beide Flaschen nicht gerade durch Klarheit und Frucht).

Jetzt ging es wieder zu den Burgenländern, die zeigten was die Rebsorte leisten kann. Der 2004'er Blaufränkisch „Ried Oberer Wald“ vom Weingut Ernst Triebaumer (ET) ist der kleine Bruder vom Kultwein „Mariental“ Er zeigte sich gradlinig und vielschichtig mit festem Tannin und gutem Potential für die Zukunft.

Der nächste Wein, der 2005'er Blaufränkisch „Ried Dürrau“ vom Weingut Paul Kerschbaum stammt aus der wahrscheinlich besten Lage des Mittelburgenlandes. Er machte seiner Herkunft alle Ehre. Ein dichter, aber auch eleganter Wein mit zarten Kräuter-Noten, der sich an der Luft immer besser präsentierte.

Dann ging es in das Abschluss-Duell: Mit dem 2005'er Lemberger „Fellbacher Lämmle <sup>\*\*\*</sup>“ vom Weingut Gerhard Aldinger zeigte Württemberg, dass auch hier Spitzenweine möglich sind. Ein dichter, vollreifer, tiefgründiger Lemberger, der bewies, dass die Unterschiede zwischen Lemberger und Blaufränkisch nicht an der Rebsorte liegen.

Das Burgenland ließ sich allerdings auch nicht lumpen. Der 2005' Blaufränkisch „Selektion“ vom Weingut Tesch zeigte sich noch etwas dichter, vielschichtiger und kam mit vollreifer Glycerin-Süße. Das war die Krönung des Abends – allerdings für die Kenner der Szene nicht ganz überraschend, da dieser Wein 2007 der Landessieger Blaufränkisch im Burgenland geworden war.

Das Duell Lemberger gegen Blaufränkisch ging mit einer Wertung von 87 zu 92 Punkten eindeutig zu Gunsten des Burgenlandes aus. Auch preismäßig verlief die Probe mit 119 zu 101 € – dank des Preis-Leistungssieges des Blaufränkisch (Lemberger) „Nyek“ - zu Gunsten des Burgenlande. Dennoch zeigte der Fellbacher Lämmle von Gerhard Aldinger, dass bei sorgfältiger Weinbergs- und Kellerarbeit auch in Württemberg hochwertige und dem Burgenland ebenbürtige Lemberger erzeugt werden können. Und das Duell Lemberger gegen Blaufränkisch wartet auf eine neue Runde.

Verfasser: Dr. Dieter Ockelmann

## Probenfolge und Punktung der Weine

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Land	Gebiet	Prädikat	Flasche	Alk. [Vol.%]	Preis [EUR]	Punkte
1	2003	Schwaigerner Ruthe, Schloßgut Graf von Neipperg, Schwaigern	D	Württ.Unterland	QbA	0,75 l	12,50	17,70	13,89
2	2005	Neckenmarkter Blaufränkisch, "Nyek" Weingut Josef & Anna Hufnagel, Neckenmarkt	A	Mittelburgenland	QW	0,75 l	13,00	6,92	14,30
3	2005	Lemberger, "Hades", Weingut Drautz Able, Heilbronn	D	Württ.Unterland	QbA	0,75 l	13,00	18,00	13,87
4	2005	Blaufränkisch "Szapary" Weinbau Schiefer, Welgersdorf	A	Südburgenland	QW	0,75 l	13,00	19,50	14,37
5	2005	Römerhof, Blaufränkisch vom Leithagebirge, Weingut Anton Kollwenz, Großhöflein	A	Neusiedlersee- Hügelland	QW	0,75 l	13,50	14,00	15,15
6	2005	Lemberger, "****", Weingut Dautel, Bönnigheim	D	Württ.Unterland	QbA	0,75 l	13,00	18,10	14,33
7	2005	Lemberger, "S ****", Weingut Dautel, Bönnigheim	D	Württ.Unterland	QbA	0,75 l	13,00	23,60	15,13

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Jahrgang</b>	<b>Wein Lage / Winzer / Ort</b>	<b>Land</b>	<b>Gebiet</b>	<b>Prädikat</b>	<b>Flasche</b>	<b>Alk. [Vol.%]</b>	<b>Preis [EUR]</b>	<b>Punkte</b>
8	2005	Lemberger, "Der Löwe von Schaubeck", Gräflich Adelmanssche Kellerei, Steinheim-Kleinbottwar	D	Württ.Unterland	QbA	0,75 l	13,50	16,00	13,48
9	2004	Blaufränkisch, "Ried Oberer Wald", Weinbau Ernst Triebaumer, Rust	A	Neusiedlersee- Hügelland	QW	0,75 l	14,00	20,58	15,68
10	2005	Blaufränkisch, "Ried Dürrau", Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon	A	Mittelburgenland	QW	0,75 l	13,50	21,90	15,74
11	2005	Fellbacher Lämmier, Lemberger "****", Weingut Gerhard Aldinger, Fellbach	D	Remstal	QbA	0,75 l	14,50	25,30	16,44
12	2004	Tesch, Blaufränkisch, "Selektion", Weingut Tesch, Neckenmarkt	A	Mittelburgenland	QW	0,75 l	14,50	23,50	16,98

## **Weinprobe vom 10.April 2008 - Nordbaden (Kraichgau, Badische Bergstrasse, Badisches Frankenland)**

**zusammengestellt und moderiert von Wilfried Schmitz**

Der Chronist hatte als Student und kurz nach dem Examen einige Zeit am Rande des Kraichgaus gewohnt und so schlug er vor, diesen den meisten in unserer Weinbruderschaft weitgehend unbekanntem Bereich in das Jahresprogramm aufzunehmen. Es kam wie es kommen musste, wenn man den Mund aufreißt: er durfte diese Weine besorgen, die Probe halten und auch noch den Probebericht schreiben.

Dazu kam, dass der Vorstand beschlossen hatte, dass der Besuch einer so weit entfernten Weinregion den Weinschwestern und –Brüdern nicht zugemutet werden könne bzw. befürchtet wurde, dass der interessierte Teilnehmerkreis für eine solch weite Reise zu gering wäre. Abweichend von unseren sonstigen Gepflogenheiten, ging daher die offizielle Reise im Jahr des Themas „Baden“ an die Ahr. Liegt ja für einen Sonntagsausflug vor der Tür, und tolle Winzer gibt es da auch.

Wenn schon die Weine für die Nordbadenprobe vor Ort beschafft werden, könne er die Winzer auch direkt mal fragen, ob wir sie mit einer kleinen Truppe mal besuchen dürften, so dachte der Chronist und hatte da so an max. 12 Personen, z.B. aus dem Kreis der bei uns stark vertretenen Rentner gedacht. Zeitweise hatten wir sogar 18 Anmeldungen, bis einigen einfiel, dass sie das ein oder andere überraschende Familienfest übersehen hatten. So waren es dann zum Schluss noch 14 Weinschwestern und –Brüder und nicht nur Rentner.

Die Reaktion der Winzer war sehr positiv. Offenbar wird diese Region nicht so häufig von Weinbruderschaften und ähnlichen Gruppen heimgesucht.

So kam es, dass wir einige Weine der besten Winzer des Kraichgaus erst einmal in Köln probierten und anschließend vor Ort die ganze Palette nachprobieren konnten.

Die Weingüter von der Badischen Bergstrasse und dem Badischen Frankenland mussten wir aus logistischen Gründen ausschließen. Vielleicht holen wir das später einmal nach. Auch die frühere Weinbaudomäne (Karlsruhe-) Durlach passte nicht in den Reiseplan

Der Chronist kann daher etwas von den Weingütern der, der Beschaffung und vom Besuch des jeweiligen Weingutes erzählen. Das badische Frankenland wurde im März bereist und der Bereich zwischen Heidelberg, Bruchsal und Sulzfeld

Anfang April. Die Auswahl der kraichgauer Weingüter erfolgte im Übrigen auf Empfehlung von Herrn Burmeister, seines Zeichens Leiter des Weinguts Burg Ravensburg und derzeit Vorsitzender des VDP Baden.

2007 waren wir an der Hessischen Bergstrasse, wo wir eigentlich nur 2 wirklich überzeugende Weingüter gefunden hatten. Die Badische Bergstrasse wurde nach dem Weingesetz 1971 von der Hessischen Bergstrasse abgetrennt, womit man eine alte, gewachsene Struktur wg. unterschiedlicher Zugehörigkeit zu Bundesländern auseinandergerissen hat.

Die Literaturrecherche ergab, dass es in dieser kleinen Unterregion des großen Weinbaugebiets Baden eigentlich nur ein beachtenswertes Weingut gibt: das Weingut Seeger in Leimen.

Seeger ist berühmt für seine exzellenten Rotweine, für die er bereits mehrfach den Deutschen Rotweinpreis gewonnen hat und eigentlich jedes Jahr unter den besten 3 – 5 Rotweinen Deutschlands liegt. Einmal rund um das riesige Werk von Heidelberg Zement herum, und schon findet man in der Fabrikmauer eine Ausbuchtung, in der das alte Weingut Seeger liegt. Vermeidet man, sich zur Fabrik umzudrehen und schaut nur nach vorne heraus, sieht man Weinberge.

Der Chef selbst mit Vollbart und Hut, den er als Markenzeichen ständig trägt, stellte mir seine Weine vor. Ich hatte vorher die Preisliste studiert.

Sein Siegerwein 2003er Spätburgunder Rotwein QbA „RRR“ stand mit stolzen 120 € auf der Karte. Die Versuchung, das Budget zu sprengen wurde durch das schlichte Wörtchen „ausverkauft“ abgewendet. Auch die Rotweine zu 62.- bis hinab zu 25.- € waren alle erst wieder ab Mai verfügbar. So konnte ich nur einen Riesling und einen Rotwein zu vernünftigen Preisen beschaffen. Den Schatzmeister hat's gefreut.

Alle Wein der folgenden Probe waren trocken.

Wein No.1 ein **2007er Weisser Riesling „Philipp Georg“** vom oben erwähnten. **Weingut Seeger, Leimen**. Weißwein vom Rotweinwinzer? Da waren wir doch skeptisch und wurden sehr überrascht. Ein sehr typischer, klarer Riesling. 14,26 Punkte drückten das auch in Zahlen aus. Seeger baut auch Weißweine in großen Holzfässern aus, teilweise auch in gebrauchten Barriques.

Herr Seeger bot uns an, eine Weinprobe anlässlich der geplanten Reise bei ihm zu machen. Zu dem Zeitpunkt wären auch wieder seine Barrique-Rotweine verfügbar. Leider fand der Vorschlag, ihn auf der Anreise nach Sulzfeld am Donnerstag, 3.7.08 zu besuchen, keine ausreichende Gegenliebe der Reisetilnehmer, sodass wir die gesamte Kollektion eines der interessantesten Winzer nicht verkosten konnten.

Als 2. Wein stand der **2007er Auxerrois, Malscher Ölbaum vom Wein- und Sektgut Hummel, Malsch** auf der Probenliste. Auxerrois gilt im Kraichgau als klassische Rebsorte und wurde vor über 100 Jahren von dem legendären Önologen

Bronner aus Frankreich eingeführt. Auxerrois ist eine an sich säurearme Rebsorte. Dieser probierte Wein wies aber dennoch Frische und Spritzigkeit und eine Frucht von Äpfeln und Birnen auf. Er tat sich allerdings hinter dem guten Riesling etwas schwer und erhielt nur 13,48 Punkte.

Das Weingut Hummel ist bekannt für seine fülligen, Barrique-geprägten Rotweine (s.u.) und seine Sekte. Anlässlich unsere Weinreise konnten wir viele dieser Wein nach einem Vesper mit Wurst eines ortsansässigen Metzgers (Anm.: Die Damen bildeten sofort ein Stosstrupp, um bei ihm Dosenwurst zu beschaffen) probieren. Seine Spitzenspätburgunder aus dem Barrique erreichen mit 46.- bis 54.- € schon Regionen, wie wir sie von Spitzenwinzern z.B. von der Ahr und weiter südlich in Baden kennen.

Mit No. 3 kam ein alter Bekannter ins Glas: der **2006er Weißburgunder Kabinett vom Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech, Angelbachtal-Michelfeld**. Es musste am Jahrgang liegen, dass wir ihn nur mit 13,64 Punkten bewerteten. Beim Besuch probierte die Reisegruppe den 2007er, war begeistert und fast jeder kaufte etliche Flaschen davon. Das lag nicht nur daran, dass der Graf erzählte, Angela Merkel habe ihn anlässlich eines Empfangs in Berlin zu ihrem Lieblingswein erkoren. Aber auch seine anderen Weine aus der Burgunderfamilie incl. Chardonnay gehören wohl zu den Spitzen in Deutschland, es sei denn, man mag sie aus dem Barrique, was Graf Hoensbroech ablehnt.

No. 4, ein **2007er Weißburgunder Kabinett vom Weingut Thomas Hagenbucher, Sulzfeld** kam von einem kleinen, aufstrebenden Weingut, das aber schon beim deutschen Rotweinpreis auf sich aufmerksam machen konnte. Mit einer Bewertung von 13,52 Punkten lag er im Bereich seiner beiden Vorgänger, preislich allerdings erheblich darunter. Beim Besuch stellte er uns speziell seine Rotweine vor. Sie gefielen den Teilnehmern, die einiges für zu Hause mitnahmen (s. auch unten).

Mit No. 5 kamen an den südlichsten Punkt unserer Reise. Der **2007er Graue Burgunder \*\*-Edition- vom Weingut Ulrich Klumpp, Bruchsal** war für uns der Beste der vorgestellten Burgundersorten. Er erhielt 14,57 Punkte. Beim Besuch servierte uns Frau Klumpp eine hervorragende Degustations-Platte, wie wir sie in dieser Qualität nicht erwartet hatten. Bis vor kurzem war dem Ökoweingut ein Bistro angegliedert, das offenbar jeden Abend voll war. Familie Klumpp hat damit ein Gutteil der Kosten für den neuen Aussiedlerhof finanziert, aber es fiel der Arbeitüberlastung zum Opfer. Sehr schade. Nachdem hervorragenden „Imbiss“ (die Wortwahl ist eine Untertreibung) probierten wir die ganze Palette seiner Rot- und Weißweine, durchweg klare, typische und interessante Wein. Aus Zeitgründen musste die Mitnahme von Weinen verschoben werden. Der Chronist steht im Wort, das Weingut nochmals zu besuchen, um die Wein-Beschaffung nachzuholen.

Die beiden folgenden Weine waren uns bei der VDP-Probe 2007 der Grossen Gewächse in Schloss Lerbach aufgefallen und wurden auch direkt von dort mitgenommen.

Beide Wein kamen vom **Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld der Freiherren Göler von Ravensburg**.

Zuerst als No. 6 der **2006er Weißburgunder „Löchle“** ein Grosses Gewächs, wie es sein soll. Die 15,12 Punkte waren diesem Wein angemessen.

Dann mit No. 7 der noch etwas höher bewertete **2006er Riesling „Husarenkappe“**, ebenfalls ein Grosses Gewächs. 15,33 Punkte war die höchste Wertung des Abends für einen Weisswein. Bei unserem „geizigen“ Wertungsverhalten ein außerordentlich guter Wert.

Wir waren uns einig: viel besser kann ein trockener Riesling nicht sein.

Bei unserer Weinreise besuchten wir natürlich Schloss Ravensburg und probierten auch die einfacheren Weißweine sowie seine Rotweine, darunter auch ein Grosses Gewächs. Dem Chronisten hatte es aber speziell ein Lemberger angetan, der als badischer Wein mitten in Schwaben den Vaihinger Löwen gewonnen hatte.

Jetzt war eine kleine Proben-Unterbrechung angesagt. Es ging um eine Rarität: die alte, revitalisierte Rebsorte Tauberschwarz aus dem kleinen und wenig bekannten Bereich Badisches Frankenland.

Tauberschwarz ist eine alte Landsorte des badischen Frankenlandes und verschwand weitestgehend mit dem Rückgang des Weinbaus. Nur noch in einem einzigen Weinberg standen 400 Stöcke dieser Rebsorte. Die Weinbauversuchsanstalt Weinsberg nahm sich dieser Rebsorte an. Mittlerweile gibt es wieder mehr als 12 ha bestockt Rebflächen (nicht nur in Baden). Der Tauberschwarz-Wein wird als angenehm und leicht fruchtig bezeichnet, was natürlich nicht auf Spitzenweine hinweist. Er ist eine interessante regionale Spezialität und sehr gesucht.

No.8, der **2006er Tauberschwarz, Oberschlüpfen Herrenberg vom Weingut Benz Beckstein** war überraschend dunkel und voll. Ob da 100% nur Tauberschwarz-Trauben drin waren? Auf jeden Fall wurde er mit 13,83 Punkten etwas besser als der 2. Wein aus dieser Sorte gewertet:

Die No. 9, ein **2007er Tauberschwarz „gewachsen auf Muschelkalk“ von Tauberlux Weine, Lauda Königshofen**, kam erheblich leichter aber kerniger daher. Den Chronisten erinnerte er an Trollinger, eine Rebsorte die in unserer Weinbruderschaft wenig Anhänger hat. Die 13,45 Punkte waren daher kein Wunder. Die TLW Tauberlux Weine GmbH hat das Staats-

weingut übernommen und mit einigen weiteren Winzern Kooperationsverträge abgeschlossen. Das Experiment ist offenbar gescheitert. Ab 2008 existiert diese Firma nicht mehr.

Zurück zum Kraichgau.

No.10, der **2005er Lemberger „Holzfass“ von Thomas Hagenbucher** kam unserem Geschmacksempfinden da schon eher entgegen. Die Wertung kletterte auf 14,19 Punkte.

Da konnte man schon erahnen, das Thomas Hagenbucher mit seinen Spitzen-Spätburgundern zu den besten in Deutschland gehört, zumindest, wenn man dem Vinum-Rotweinpreis Bedeutung beimisst.

Auch die folgenden Winzer spielen eine Rolle bei der Vergabe von Spitzenplätzen beim Deutschen Rotweinpreis von Vinum.

No.11, ein **2006er St.Laurent\*\*\* -Premium-, Bruchsaler Eichholz vom Weingut Klumpp** zeigt was in dieser Sorte stecken kann. Wir überschritten die 15-Punkte-Marke, wenn auch knapp.

Der oben erwähnte Herr Bronner, übrigens aus Wiesloch im Kraichgau, hat auch diese Rebsorte von Frankreich nach Deutschland gebracht.

Mit No. 12 kommen wir zum mehrfachen Rotweinpreissieger zurück: **2006er Cuvée AnnA vom Weingut Seeger, Leimen.**

Hier ein „zurückhaltender“ Kommentar zu diesem Wein: „AnnA läuft keinem Trend hinterher, sondern ist der Ursprung hochwertiger Cuvées in Deutschland“

Sei es drum. Auf jeden Fall bewerteten wir diese Cuvée aus Spätburgunder/Lemberger und Schwarzriesling (Pinot Meunier) sowie einer weiteren, nicht genannten Sorte mit 15,24 Punkten. Und das ist keiner der Barrique-"Starweine" von Seeger, erkennbar an den Zusätzen „R“, „RR“ oder gar „RRR“.

Als 13. probierten wir den **2005er Spätburgunder Spätlese „R“, Malscher Rotsteig von Bernd Hummel**, einer seiner „kleineren“ Weine, also preislich noch unter 20 €. Es gab beachtliche 15,64 Punkte.

Nun zur letzten Probe, der 13.

Schaut man im „Wein-Plus“ unter der Rubrik Badisches Frankenland nach und schlägt dort die Seite der besten Weine auf, belegt das **Weingut Schlör, Werthheim-Reichholz** 18 von den ersten 20 Plätzen. Als ich Konrad Schlör anrief, um mich

anzukündigen, sagt er, ich könne gerne kommen und mit ihm zusammen den Keller durchsuchen, er sei nämlich ausverkauft. Aber irgendwas würde er für unsere Probe schon auftreiben. Als ich ankam, hatte er schon selbst seinen Keller durchsucht und noch ein paar Flaschen seines „Zweitweines“ gefunden, die eine Kunde nicht abgeholt hatte: eine **2003er Spätburgunder Auslese**.

Dieser reife Wein war uns zum Abschluss 16,67 Punkte wert.

Das Weingut hat nur 5,5 ha Rebfläche, hat aber schon 1., 2. und 3. Plätze beim Deutschen Rotweinpreis und anderen Wettbewerben belegt.

Wir waren überrascht, über die Güte der Weine aus diesen Regionen Badens. Nach dieser Probe haben sich noch etliche Interessenten für die Reise in den Kraichgau gefunden, die dann auch allen Beteiligten sehr gut gefallen hat, u.a. weil die Zusammensetzung der Gruppe passte.

Wegen des strammen Probeprogramms kam die Kulturseite etwas kurz. Nur am Sonntag konnten wir uns einen Termin für Kloster Maulbronn mit anschließenden Maultaschenessen bei einem Schoppen Eilfingerberg vom Weingut des Hauses Württemberg freimachen.

Verfasser : Wilfried Schmitz

### Probenfolge und Punktung der Weine

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	Weisser Riesling " Philipp Georg", Weingut Seeger, Leimen ( Badische Bergstrasse)	QbA	Riesling	12,5	0,75	9,80	14,26
2	2007	Malscher Ölbaum, Wein- u. Sektgut, Bernd Hummel, ( Kraichgau)	QbA	Auxerrois	12,0	0,75	7,80	13,48
3	2006	Weißburgunder Kabinett, Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroch, Angelbachtal-Michelfeld ( Kraichgau)	Kabinett	Weißburgunder	12,0	0,75	8,35	13,64
4	2007	Weißburgunder , Weingut Thomas Hagenbucher, Sulzfeld ( Kraichgau)	Kabinett	Weißburgunder	13,0	0,75	6,30	13,52

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
5	2007	Grauer Burgunder ** "Edition", Weingut Ulrich Klumpp, Bruchsal ( Kraichgau )	QbA	Grauburgunder	13,0	0,75	7,50	14,57
6	2006	Weißburgunder Löchle, Großes Gewächs, Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld ( Kraichgau )	QbA	Weißburgunder	12,5	0,75	16,00	15,12
7	2006	Husarenkappe, Großes Gewächs, Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld ( Kraichgau )	QbA	Riesling	12,5	0,75	16,00	15,33
8	2006	Oberschüpfer Herrenberg, Weingut Benz, Beckstein ( Taubergrund )	QbA	Tauberschwarz	13,0	0,75	6,50	13,83
9	2007	Tauberschwarz, " gewachsen auf Muschelkalk ", Tauberlux Weine, Lauda-Königshofen ( Taubergrund )	QbA	Tauberschwarz	13,0	0,75	6,20	13,45
10	2005	Lemberger " Holzfass ", Weingut Thomas Hagenbucher, Sulzfeld ( Kraichgau )	QbA	Lemberger	13,5	0,75	10,90	14,19
11	2006	St. Laurent *** Eichholz, Premium, Weingut Ulrich Klumpp, Bruchsal ( Kraichgau )	QbA	St. Laurent	13,0	0,75	15,00	15,02
12	2006	Cuvée AnnA, Weingut Seeger, Leimen ( Badische Bergstrasse )	QbA		13,5	0,75	13,80	15,24
13	2005	Malscher Rotsteig Spätburgunder R ", Wein- und Sektgut Bernd Hummel, ( Kraichgau )	Spätlese	Spätburgunder	14,0	0,75	19,00	15,64
14	2003	Spätburgunder, Weingut Schlör, Wertheim-Reichholz. (Taubergr. )	Auslese	Spätburgunder	14,5	0,75	24,00	16,67

# Weinprobe vom 15.Mai 2008 - Elsaß

## **zusammengestellt und moderiert von Wilfried Schmitz**

Vor 35 Jahren gab es ein Hoch für Elsässer Weine in Deutschland. Der Edelzwicker war damals das, was heute Pinot Grigio oder Prosecco sind.

Inzwischen ist es bei uns recht still geworden um die Elsässer Weine. Nur noch einige, wenige Händlern führen Elsässer Topwinzer wie Marc Kreydenweis, Marcel Deiss, Weinbach oder einige andere zu Top-Preisen. Im Preissegment darunter wird es dann recht still.

Da unser diesjähriges deutsches Thema Baden ist, bot es sich an, einen Vergleich mit dem benachbarten Elsass zu ziehen, zumal beide Weingebiete eine lange, wechselhafte Geschichte verbindet.

Wilfried Schmitz hat - mit Unterstützung von Wolfgang Fassbender, der jetzt als Weinjournalist arbeitet, - versucht Licht in das Angebot der Elsässer Weine zu bekommen. Dafür hat er viel Zeit, vor allem auf der ProWein aufgewendet, um an Informationen und Weine zu kommen.

Im Elsass wird schon lange zwischen den "edlen Sorten" Riesling, Gewürztraminer, Tokay-Pinot Gris und Muscat (Muskateller und Muskat-Ottonel ) und „weniger edlen Sorten“ (z.B. Silvaner, Weißburgunder, Gutedel und Spätburgunder ) unterschieden.

51 ausgewählte Lagen wurden ab 1984 zu eignen Grand Cru -Appelationen erhoben

Nur die Edelsorten sind dafür zugelassen.

Neben den Stillweinen spielen Schaumweine (als flaschenvergorene Cremants) eine immer größere Rolle, denn inzwischen wird ca. 20% der Ernte versektet und das Elsass ist zu Frankreichs größtem Produzent für Cremant mit ca. 30% Marktanteil aufgestiegen.

Und so startete unsere Probe mit zwei Schaumweinen.

Der erste Cremant „Weiber“ von Cellier de la Fecht in Ingersheim zeigte sich recht breit und einfach und schmeckte trotz der Kennzeichnung „brut“ sehr süß. Die verwendeten Rebsorten blieben unbekannt. Allerdings kann man im Preissegment um 5 Euro auch nicht viel mehr Qualität erwarten.

Der zweite Cremant, ein „Cuvee Prestige“ von der Domaine Rene Mure aus Rouffach, zeigte dagegen, was ein guter elsässer Cremant bieten kann: Klarheit, Rasse und feine Säure; so macht es Spaß einen Cremant zu trinken.

Den Reigen der Stillweine begann ein 2004'er Muscat von der Domaine Rene Mure. Während sich sonst aber Muskateller als fruchtige, frische Aperitiv-Wein präsentieren, besaß dieser Wein schon starke Alterstöne und begann an der Luft zu stinken. Seinen Höhepunkt hatte er wohl schon länger überschritten.

Als nächste Rebsorte kam der 2006'er Sylvaner „Eminence“ von Agathe Bursin aus Westhalten. Diese Winzerin versucht, dem Silvaner im Elsass wieder zu neuem Ansehen zu verhelfen. Es war ein ordentlicher Silvaner, aber für Weintrinker, die rheinhessische oder fränkische Silvaner kennen, war dieser Silvaner eindeutig zu süß und schmeckte noch viel süßer als die angegebenen 14 g Restzucker erwarten ließen.

Weiter ging es mit der Edelsorte Riesling. Der 2005'er Riesling „Reserve Particuliere“ von Charles Wantz aus Barr zeigte schon deutliche Sekundäraromen, leichte Firne und den Anflug von grünen, unreifen Äpfeln.

Der zweite der 2006'er Riesling Muehlforst von Francois Schwach präsentierte sich dagegen gar nicht so schwach wie der Name des Winzers assoziieren ließ, er wirkte jünger, fruchtiger und zeigte deutliche Pfirsich-Töne.

Bei den Burgundersorten folgte ein Auxerrois, der 2006'er Pinot „R“, Auxerrois von Charles Wantz, der als Pinot gekennzeichnet war. Die Rebsorten-bedingte, geringe Fruchtsäure und die deutliche Restsüße ließen ihn allerdings etwas blass und pappig erscheinen.

Von der Domaine Rene Mure kam als erster echter Grauburgunder ein 2000'er, noch als Tokay Pinot Gris bezeichnet. Das hohe Alter war für diesen Wein zu viel, die Frucht lag in den letzten Todeszuckungen, deutliche Firne machte sich breit und der Wein verströmte nur noch modrige, muffige Töne.

Der nächste Grauburgunder, ebenfalls noch als 2006'er Tokay Pinot Gris „Excellence“ von Charles Wantz zeigte tatsächlich etwas Excellence.

Den Abschluss der Grauburgunder bildete der 2006'er Pinot Gris, „Cuvee Rene Dopff“ der Domaine Dopff und Irion, diesmal ohne den Zusatz Tokay. Ihm fehlte leider etwas die Klarheit.

Den Abschluss der Probe bildete fünf Weinen mit der elsässer Starrebe Gewürztraminer.

Zuerst ein 2005'er Gewürztraminer „Les Sorcieres“ der Domaine de Chateau de Riquewir von Dopff und Irion. Es war einer der wenigen Weine, der nicht so süßlich daherkam.

Zwei weitere Gewürztraminer, vom hier wenig bekannten Weingut Jean Paul Schmitt aus Scherwiller, folgten.

Der 2005'er Gewürztraminer „Rittersberg, Reserve Personelle“ präsentierte sich sauber und typisch für einen Gewürztraminer, aber auch wieder mit deutlicher Süße

Der 2005'er Gewürztraminer „Rittersberg, Vieilles Vignes“ zeigte dagegen deutlich mehr Finesse und Struktur und präsentierte nicht so vorlaute Gewürztraminer-Aromen. So kann ein guter Vertreter dieser Rebsorte sein.

Seine zartere Art konnte sich gegen den nächsten Gewürztraminer nicht ganz durchsetzen und so wurde der „Rittersberg, Vieilles Vignes“ nur der „zweitbeste“ Wein des Abends.

Am höchsten bewertet wurde der 2004'er Gewürztraminer „Kaefferkopf“, aus der heimlichen Grand Cru-Lage Kaefferkopf, (inzwischen zum 51. Grand Cru geadelt), von Francois Schwach aus Hunawir. Dieser Wein zeigte mehr überreife Töne und deutliche Süße.

Da konnte der letzte der fünf Gewürztraminer, der 2002'er Gewürztraminer vom wenig bekannten Grand Cru Sonnenglanz der Domaine Jean Becker aus Hunawir nicht mithalten. Das Alter hatte ihm die Frische genommen und er zeigte schon leichte Honig- und Alterstöne.

Unser Weinbruder Wilfried Schmitz hatte sich sehr viel Arbeit gemacht, diese Probe zusammen zu stellen. Dafür sei ihm nochmals gedankt. Dennoch kann man als Resümee der Probe leider nur feststellen, dass die Weine vieler Erzeuger aus

dem Elsass auf dem Niveau von vor 30 Jahren stehen geblieben sind. Sie zeigen wenig klare Primärfrucht, dafür aber stärkere Sekundäraromen und oft auch unsaubere Altersteine. Und während man vor 20 bis 30 Jahren den deutschen Weinen den Vorwurf machte, dass sie viel zu süß seien, so muss man das heute auf die Elsässer Weine beziehen.

Diese Einschätzung ließ sich auch an den Restflaschen erkennen, denn bis auf den Cremant der Domaine Rene Mure fand keine Restflasche einen Liebhaber für einen heimischen Nachtrunk.

Verfasser . Dr. Dieter Ockelmann

### Probenfolge und Punktung der Weine

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein	Winzer / Ort	Rebsorte	Alk. [Vol.%]	Flasche [l]	Preis [EUR] *	Punkte
1		Cremant d'Alsace brut, "Weiber"	Le Cellier de la Fecht, Ingersheim		12,5	0,75	5,00	13,93
2		Cremant d'Alsace brut, "Cuvee Prestige"	Rene Murè, Rouffach		12,5	0,75	9,00	14,50
3	2004	Muscat	Rene Murè, Rouffach	Gelber Muskateller	12,0	0,75	8,81	13,25
4	2006	Sylvaner, "Eminence"	Agathe Bursin, Westhalten	Silvaner	12,5	0,75	9,00	13,75
5	2005	Riesling, "Reserve Particuliere"	Charles Wantz, Barrique-Ausbau	Riesling	12,5	0,75	8,50	13,29
6	2006	Riesling, "Muehforst"	Domaine Francois Schwach & Fils, Hunawehr	Riesling	12,5	0,75	6,78	14,05
7	2006	Pinot "R" Auxerrois	Charles Wantz, Barr	Auxerrois	12,5	0,75	7,70	14,03
8	2000	Tokay Pinot Gris	Rene Murè, Rouffach	Grauburgunder	12,5	0,75	7,02	12,62

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein	Winzer / Ort	Rebsorte	Alk. [Vol.%]	Flasche [l]	Preis [EUR] *	Punkte
9	2004	Tokay Pinot Gris, "Excellence"	Charles Wantz, Barr	Grauburgunder	12,5	0,75	10,50	14,40
10	2006	Pinot Gris, "Cuvee Rene Dopff"	Dopff & Irion, Riquewahr	Grauburgunder	13,0	0,75	10,00	14,18
11	2005	Domaine du Chateau de Riquewahr, Gewürztraminer, "Les Sorcieres"	Dopff & Irion, Riquewahr	Gewürztraminer	13,5	0,75	20,00	14,40
12	2005	Gewürztraminer, "Rittersberg, Reserve Personelle"	Domaine Jean Paul Schmitt, Scherwiller	Gewürztraminer	13,0	0,75	12,50	14,83
13	2005	Gewürztraminer, "Rittersberg, Vieilles Vignes"	Domaine Jean Paul Schmitt, Scherwiller	Gewürztraminer	13,0	0,75	22,50	15,10
14	2004	Gewürztraminer, "Kaefferkopf"	Domaine Francois Schwach & Fils, Hunawahr	Gewürztraminer	13,0	0,75	11,00	15,15
15	2002	Gewürztraminer, "Grand Cru Sonnenglanz"	Domaine Jean Becker, Hunawahr	Gewürztraminer	13,0	0,75	8,70	14,43

\*) Preise sind teilweise ab Hof-Preise oder Grosshandelspreise

## **Weinkulturreise am 31.05.2008 an die Ahr**

Unsere Reise startete mit einem grauen, etwas trüben Morgen und so sollte das Wetter auch den Tag über bleiben. Das Einsammeln der Teilnehmer verlief nicht so einfach wie sonst, da unser traditioneller Treffpunkt durch eine Baustelle versperrt war. Dennoch konnten wir alle angemeldeten Teilnehmer finden und kurz nach acht Uhr starten.

Die Busfahrt am frühen Samstagmorgen an die Ahr verlief problemlos und so stand unser Bus kurz vor neun an der „Römer Villa“. Für unsere Gruppe war das Museum bereit, uns schon etwas eher durch die Ausgrabung zu führen und so hatten wir eine Exklusiv-Führung durch die „besterhaltene“ römische Villa nördlich der Alpen. Dabei erstaunte uns doch, welche bau- und wärmetechnischen Kenntnisse die Römer damals hatten: Der Einsatz der Hypokaustenheizung (Warmluftheizung) und des hydraulisch abbindenden Zements führte zu wohntechnischen Spitzenleistungen, die nach dem Untergang des Römischen Reiches für hunderte von Jahren verloren gingen.

Nach unserer interessanten Führung durch die Römervilla brachte uns der Bus auf die andere Ortsseite von Ahrweiler, zur Weinprobe in das Weingut J.J.Adeneuer. Dieses Weingut wurde im Gault Millau Weinführer 2008 zum Aufsteiger des Jahres gekürt und mit vier Trauben ausgezeichnet. Für uns gab es einen guten Querschnitt durch das Sortiment des Weinguts zu verkosten. Es waren acht Weine, vom frisch-fruchtigen Blanc de Noir über den „normalen“ Spätburgunder, die Spätburgunder

No. 2, No. 1 bis zur „kleinen“ Walporzheimer Gärkammer.

Leider war weder das Große Gewächs vom Kräutergarten noch aus der Walporzheimer Gärkammer vorhanden, sodass uns „nur“ der Versteigerungswein vom Neuenahrer Sonnenberg verblieb. Es war ein großer Wein, aber trotzdem schade, dass uns der Genuss der Ersten Gewächse nicht vergönnt war.

Die Verkostung zog sich deutlich länger als geplant hin, so mussten wir, trotz der Verschiebung des Mittagessens um eine Stunde, auf die Kellerführung verzichten. Vielleicht können wir das später einmal nachholen. .

Unser Mittagessen fand mit einem 3-Gang Menu im Restaurant Prümer Gang, dem z.Z. besten Restaurants Ahrweiler statt. Die zufriedenen Gesichter ließen darauf schließen, dass alle mit der gebotenen Qualität zufrieden waren und auch bei einem späteren Wochenendtrip an die Ahr hierher gerne wiederkommen werden.

Nur Petrus hatte andere Pläne. Während des Mittagessens begann es zu regnen. Die Intensität steigerte sich zu einem massiven Dauerregen. Daher versuchten wir, anstelle der geplanten Wanderung über den Rotwein-Wanderweg von Rech nach Mayschoss, unsere Weinprobe bei der Winzergenossenschaft Mayschoss vor zu ziehen.

Nachdem uns dieses geglückt war, war Petrus so überrascht, dass er den Regen stoppte. Allen, die es wollten, war es dann doch möglich, wenigstens einen kleinen Verdauungsspaziergang zu machen. Wir spazierten für eine halbe Stunde auf dem Wanderweg des stillgelegten ehemaligen Bahngleises Richtung Rech bei bester tropisch feuchter Urwaldluft. Es fehlten nur noch Lianen und Orchideen.

In der Winzergenossenschaft erwartete uns Herr Ley als Begleiter, da Herr Stodden, der Verkaufleiter der Winzergenossenschaft, leider nach Münster musste. Aber auch Herr Ley war ein äußerst freundlicher und kundiger Vertreter.

Ein Betriebsrundgang führte uns durch die in den Fels gegrabenen Kellergewölbe, vorbei an großen, kleinen, neuen und alten Fässern, aus amerikanischer, deutscher und französischer Eiche und endete mit einem kleinen Blick in das „Weinmuseum“ mit altem Werkzeug und Weinflaschen.

Es folgte die erwartete Weinprobe im ehemaligen Füllraum. Damit keiner nach unserem ausgiebigen Mittagessen verhungerte, gab es als Imbiss einen „kleinen“ Vesperteller.

Auch hier starteten wir mit einem 2007 Blanc de Noir, dann ging es aufwärts mit dem Spätburgunder „Jubiläumswein“ (zum 140-jährigen Bestehen der Winzergenossenschaft Mayschoss), einem 2006'er Domina Klassiker, einem 2007'er Frühburgunder und dem ersten Wein aus dem Qualitäts-Sonderprogramm der Winzergenossenschaft, dem 2006'er Spätburgunder „Edition Saffenburg“. Alle Weine zeigten in ihrem Segment eine gute Qualität.

Der zweite Teil der Probe wurde dann nur noch mit Weinen aus dem Spitzensegment bestritten. Als „Klassiker“ aus dem Spitzenprogramm gab es die stets sehr gute 2006'er „Edition Ponsart“, dieser folgte der 2007'er „Frühburgunder Goldkapsel“, eindeutig höher in der Qualität als der normale Frühburgunder. Auch die „Edition Ponsart“ ließ sich noch übertreffen mit der 2006'er „Edition Ponsart Goldkapsel“. Die Qualitätssteigerung war deutlich schmeckbar.

Höhepunkt des Abend war aber eine relativ neues Produkt, der nicht filtrierte 2006'er „Pinot Noir R“. Frisch gefüllt für uns in einer Doppelmagnum. Wir kamen uns ähnlich vor wie in Gullivers Reisen, aber die Großflasche war dem Inhalt

angemessen! Ein Wein, der sich nicht vor den französischen Burgundern zu verstecken braucht, ohne seinen Ahr-Charakter zu verleugnen.

Abschluss der hochwertigen Probe bildete ein weiterer Spitzenwein aus einer Einzellage, die 2006'er Walporzheimer Kräuterberg Auslese.

Vielen Dank Herrn Ley für die Präsentation und Herrn Stodden für die Auswahl dieser Probe.

Viele der Teilnehmer hätten eine solche Leistungsdichte bei einer Winzergenossenschaft nicht erwartet, aber eine Auszeichnung von drei Trauben im Gault Millau bekommt man nicht ohne Leistung.

Kurz nach acht Uhr mussten wir den gastlichen Ort unserer Weinprobe verlassen, um mit einem leichten Umweg über das Autobahnkreuz Köln West um halb zehn wieder in Köln Deutz anzukommen.

Während das Wetter sich nicht von seiner besten Seite gezeigt hatte, konnte man das vom Essen und von den verkosteten Weinen nicht behaupten und so wird sicher diese Reise in guter Erinnerung bleiben.



Ankunft in Ahrweiler



Auf dem Weg zur Römervilla



In der Römervilla



Weinprobe beim Weingut Adeneuer





Weinprobe beim Weingut Adeneuer



Weinberge bei Mayschoss



Weinprobe in der Winzergenossenschaft Mayschoss



Weinprobe in der Winzergenossenschaft Mayschoss

# Weinprobe vom 12.Juni 2008 - Burgunder aus den Bereichen Kaiserstuhl und Tuniberg

präsentiert von Carla und Christian Beyer

Das Weinbaugebiet Kaiserstuhl / Tuniberg

Auf unserer Rundreise durch Baden machen wir heute Station am Kaiserstuhl, dem kleinen Vulkangebirge, das sich zwischen Freiburg und dem Rheintal erhebt. Als

- wärmstes und sonnenreichstes Gebiet, nicht nur von Baden, sondern von ganz Deutschland und
- mit Vulkangestein bzw. dessen Verwitterungen und dem Löss bzw. Lösslehmboden

bietet der Kaiserstuhl ideale klimatische und geologische Verhältnisse für den Weinbau. Der Weinbau am Kaiserstuhl wurde bereits von den Römern kultiviert und ist seit 769 n. Chr. urkundlich (Bötzingen). Er hat heute mit über 4000 ha Rebfläche ökologisch und ökonomisch eine herausragende Bedeutung. Die Burgunderweine dominieren dabei im Anbau mit einem Anteil von über 50%.

Südlich des Kaiserstuhls liegt der Weinbaubereich Tuniberg. Die älteste Urkunde über den Weinbau am Tuniberg stammt aus dem Jahre 888 n. Chr. Das milde Klima rund um den Kaiserstuhl sorgt auch am Tuniberg für ein gutes Gedeihen der Reben. Die mächtige Lössschicht, die den Tuniberg bedeckt, liefert die Nährstoffe und Mineralien, die den Weinen vom Tuniberg sein individuelles Geschmacksprofil liefern. Seit 10 Jahren werden die Weine am Tuniberg nach den Kriterien des umweltschonenden Anbaus produziert.

Die Rebsorten in Baden / am Kaiserstuhl

1813 war Baden mit 26.000 ha Rebfläche das größte Weinanbaugebiet in Deutschland. Heute ist Baden 3. größtes Anbaugebiet Deutschlands mit 15.346 ha Anbaufläche (2003).

Wie bereits erwähnt ist das Anbaugebiet Kaiserstuhl / Tuniberg von den Burgundersorten geprägt. Zu den heute betrachteten Sorten „Weißer Burgunder“ und „Blauer Spätburgunder“ einige Vergleichszahlen aus den Jahren 1980 und 2002: Der Anteil an Weißem Burgunder betrug in Baden 1980 3% und an Blauem Spätburgunder 19%. Diese Anteile erhöhten sich bis 2002 auf 6,8% bzw. 34,3%. Die Zahlen für 2002 aus dem Kaiserstuhl: Weißer Burgunder 9,3% und Blauer Spätburgunder 36,8%.

Der Weiße Burgunder (Pinot blanc) ist eine alte Rebsorte (Mutation des Pinot Noir), aus der sehr gute Weine mit viel Eigencharakter - elegant im Stoff, mit zartem Bukett und feinem Säurespiel - erzeugt werden können. Sie erfordern nährstoffreiche Böden, sind frostempfindlich und können durch Barriquausbau verbesserte Dichte und Struktur erreichen.

Der Blaue Spätburgunder (Pinot noir) ist eine der ältesten Rebsorten der Welt, aus der Weine von erhabener Eleganz, aber auch von plumper Schlichtheit erzeugt werden. Vermutlich wurde die Rebsorte von den Römern aus einer Wildrebe selektiert; die heute in Baden verwendeten Reben stammen aus Burgund. Merkmale sind dunkelblaue, dichtbeerige Trauben, die erst spät geerntet werden und körperreich und kräftig im Geschmack sind. Durch Barriquausbau können sie strukturierter und finessenreicher bei gleichzeitiger Verbesserung der Lagerfähigkeit werden.

## Verkostung

Wir starteten **in Burkheim beim Weingut Bercher** mit einem Weißen Burgunder.

Das romantische Weinstädtchen Burkheim liegt malerisch an den Hängen am Westrand des Kaiserstuhls. Die erste urkundliche Erwähnung des Ortes datiert aus dem Jahre 762, die Erhebung des Ortes zur Stadt erfolgte um 1330; das Stadtrecht ging jedoch nach dem Zusammenschluss der sieben Teilgemeinden zur Stadt Vogtsburg an Vogtsburg über (1972).

Inhaber der Weingutes sind Eckhardt und Rainer Bercher, als Kellermeister arbeiten Arne Bercher und Werner Rehbein. Damit wird das Weingut heute bereits in der neunten und zehnten Generation geführt. Die Geschichte der Familie Bercher lässt sich bis ins Jahr 1457 zurückverfolgen. Ursprünglich in der Schweiz ansässig, siedelte sich die Familie nach dem 30-

jährigen Krieg am Kaiserstuhl an. Das Weingut Bercher gehört zu den VDP-Weingütern und ist Mitglied des Deutschen Barrique Forums.

#### Weinbau / Philosophie:

Ziel ist es, „Weinbau im Einklang mit der Natur“ zu betreiben, d.h. in jedem Wein das Verständnis des Terroirs zum Ausdruck zu bringen - die Eigenheiten der Weinlage, den Charakter des Bodens und die kleinklimatischen Verhältnisse. Nach der Philosophie „Qualität entsteht im Weinberg“ wird mit reduzierten Erträgen und handgelesenen Trauben gearbeitet.

Bei der Vinifikation der Weißweine wird dem Most nach schonender Pressung Zeit gelassen, sich selbst zu klären. Die anschließende kontrollierte Gärung erhält nicht nur die jeweilige Traubenaromatik, sie bildet vielmehr in Verbindung mit einer langen Lagerung auf der Feinhefe die Grundlage für reintonige und frische Weißweine.

Wir probierten einen **Sasbacher Limburg Weisser Burgunder Spätlese**. Die Lage Limburg ist eine Hochebene aus Vulkanasche. Das Ausgangsmaterial besteht aus Limburgit, einem rotbraunen, grobblasigen Vulkangestein - nach diesem Berg benannt. Die für Weine dieser Lage beschriebene gute Mineralität, Struktur und Frische fanden wir im Wein wieder, was sich dann auch in einer guten Bewertung ausdrückte.

Als nächsten verkosteten wir den Weißen Burgunder des **Weingutes Knab aus Endingen**. In Endingen trifft der Besucher des Kaiserstuhls ganz überraschend auf den Charme eines vorderösterreichischen Landesstädtchens, denn Endingen gehörte 1379-1806 zu Vorderösterreich. Das Weingut wurde 1994 von Thomas Rinker (Winzer) und Regina Rinker (Malerin) übernommen.

#### Weinbau / Philosophie:

Thomas und Regina Rinker wollen authentischer Weinqualitäten erzeugen, deren Genuss einfach Freude macht. In den gutseigenen Weinbergen sind naturnahe Rebpflege und niedrige Erträge mit differenzierter Handlese selbstverständlich. Zur zeitgemäßen Vinifizierung gehören temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahl und Ausbau der Roten Burgunder im großen Eichenholzfass oder Barrique.

Wir probierten den **Endinger Engelsberg Weißer Burgunder Spätlese trocken \*\*\*** und konnten bestätigen, dass dieser eine gute Visitenkarte des Gutes ist, da er eine unvergleichliche Frische und vielfältige Frucht erreicht.

Unsere Weinreise setzten wir in **Bickensohl** bei dem **Weingut Holger Koch** fort. Das reizvolle Weindorf Bickensohl liegt eingebettet in die Rebberge des südwestlichen Kaiserstuhls. Der Name Bickensohl taucht erstmalig 1048 auf. Mit der Gemeindereform 1972 wurde Bickensohl ebenfalls ein Ortsteil der Stadt Vogtsburg, die heute die größte Weinbaugemeinde am Kaiserstuhl darstellt.

Das Weingut Koch wird seit 1999 von Holger Koch und Gabriele Engesser als eigenes Weingut betrieben. Holger Koch hat schon auf vielen Weingütern gearbeitet, u. a. bei Graf Neippberg im St. Emilion und bei Franz Keller in Oberbergen. Die Weine von Holger Koch werden u.A. über K&U (Nürnberg) vertrieben.

#### Weinbau / Philosophie:

Holger Koch konzentriert sich kompromisslos auf durchgegorene, trockene Burgunder-Sorten. Er vergärt die meisten seiner Weine spontan, behandelt sie schonend, schwefelt so wenig wie möglich, baut in größeren Holzfässern aus und strebt die Umstellung auf Bioanbau an. Dabei verwendet er hochwertige, kleinbeerige, aromatische Trauben und ersetzt damit Zug um Zug die in Baden üblichen Hohertragsreben.

Von ihm probierten wir den **Weißburgunder aus dem Jahr 2006**. Der Wein beweist lokalen Herkunftscharakter, ist elegant und angenehm mit bestechender Mineralität und reintöniger, harmonischer Komplexität; gern würden wir diesen Wein nochmals zu einem späteren Zeitpunkt verkosten.

Die „weißen“ Burgunder schlossen wir mit einem weiß gekelternen Spätburgunder des **Weingutes Konstanzer aus Ihringen** ab. Ihringen liegt am Südhang des Kaiserstuhls und es wird behauptet, dass sein Jahresdurchschnitt an Wärmegraden von keinem anderen Ort in Deutschland erreicht wird.

Horst und Petra Konstanzer begannen 1983 mit weniger als einem Hektar im Nebenerwerb, 1989 übernahmen sie den elterlichen Betrieb. Horst Konstanzer machte zunächst eine Ausbildung zum Weinhandelskäufer im Badischen Winzerkeller und besuchte dann die Fachschule für Wein- und Obstbautechnik in Weinsberg. Nach dem Abschluss arbeitete er fast 10 Jahre als Kellermeister in einem bekannten Kaiserstühler Weingut. Petra Konstanzer ist Mitglied von Vinissima.

## Weinbau / Philosophie:

Die Qualität der Weine beginnt bereits im Kopf, in Gedanken, bei der Arbeit im Weinberg und im Keller. Ein sehr großer Anteil der Qualität des Weines wird im Weinberg entschieden. Im Winter werden die Ruten beim Rebschnitt kurz angeschnitten. Dann folgt eine arbeitsintensive Laubarbeit, d.h. gezieltes Ausbrechen der Triebe, um Erträge mit hoher Qualität zu gewähren. Auch werden die Trauben von den überlagernden Blättern befreit, um so eine optimale Ausreifung und Farbeinlagerung zu gewährleisten. Bevor die eigentliche Traubenlese beginnt, werden die überschüssigen Trauben gezielt entfernt (Grüne Lese) und auch während der Haupternte werden die Trauben durch selektive Lese geerntet. Im Weinkeller folgt eine schonende Traubenverarbeitung und je nach den Gegebenheiten mit der Ganztraubenpressung. Ebenso wird auch das Pumpen der Maische auf ein Minimum eingeschränkt; d.h. die Pressdauer wird individuell der Traubenqualität angepasst. Eine gute Mostvorklärung und eine gezügelte Gärung sind erforderlich, um die sortentypischen Aromastoffe freizusetzen. Nach der Gärung (Jugend) erfolgt die Reifung auf einem langen Hefelager (Sur-lie). Die Weine werden nur wenig bewegt und vor der Abfüllung filtriert.

Zur Verkostung hatten wir eine **Gutsabfüllung „Arbst“ Spätburgunder weiß gekeltert** ausgewählt. Dabei stammt der Begriff „Arbst“, von Herbst. Der Begriff wurde von ca. 150 Jahren als weißer Arbst eingeführt. Bei dem Verfahren „weiß gekeltert“ wurden die Trauben mit 90° Öchsele vorgeerntet und direkt gepresst (Ganztraubenpressung – kein Stand auf den Schalen).

Nun zu den „roten“ Spätburgundern – wir begannen in **Eichstetten beim Weingut Friedrich Kiefer**, um dort zwei als hervorragend bewertete Jahrgänge zu vergleichen.

Eichstetten liegt in einem lang gestreckten Tal am Ostrand des Kaiserstuhles. Das Dorf wird erstmals 737 erwähnt und gehörte ab 1416 dem Markgrafen von Baden, der dort 1418 einen Markt einrichtete. Dieser Markt findet auch noch heute zweimal jährlich statt und zieht die Einwohner der ganzen Umgebung an. Vor über 150 Jahren, 1851, gründete Friedrich Kiefer das Weingut. In Ermanglung eines Erbens und um die Fortführung des Weingutes sicher zu stellen, übernahm im Januar 2008 Martin Schmidt vom bisherigen Inhaber Lutz Grafahrend die Leitung des Weinguts. Martin Schmidt ist bereits seit dem Jahr 2003 für den eigenen Weinbau und die gesamte Vinifikation - Weingut und angeschlossene Erzeugergemeinschaft - verantwortlich. Martin Schmidt wurde im Berufswettbewerb des Jahres 1999 „bester Winzer“. An der Fachhochschule Geisenheim schloss er das Studium zum Diplom-Ingenieur für Weinbau und Oenologie mit Auszeichnung ab.

## Weinbau / Philosophie:

Wein ist Beruf, Hobby und Leidenschaft in Einem. Dabei gilt es, aufregende, authentische Weine durch liebevolle Pflege der Weinberge und einen individuellen, schonenden Ausbau zu erzeugen.

Von dem **Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder Rotwein** verglichen wir die als beste Jahrgänge bezeichneten Jahre 2004 und 2005. Die Weine waren beide vollmundig mit feinen Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und Vanille; im direkten Vergleich gefiel uns der Wein aus dem Jahr 2005 besser.

Bei **Kalkbödele, dem Weingut der Gebrüder Mathis in Merdingen**, setzten wir unsere Weinreise fort. Wir wollten dort aus dem Jahr 2005 einen Wein, ausgebaut im Eichenfass, mit einem Wein, ausgebaut im Kastanienfass, vergleichen.

Die südbadische Gemeinde Merdingen liegt an der westlichen Steilkante des Tunibergs. Die erste urkundliche Erwähnung des Ortes geht auf das Jahre 1139 zurück. Das Weingut gehört seit 30 Jahren der Familie Bernhard Mathis und ist Mitglied des Deutschen Barrique Forums.

Vision sind terroirbetonte Burgunderweine mit unverwechselbarer Note. Das Verständnis für Vegetation, Boden und Kleinklima ist der Schlüssel für Weinbau im Einklang mit der Natur. Dabei „entsteht die Qualität im Weinberg“ und im Keller gilt es, die gewachsene Qualität der Traube zu erhalten. Die Lese erfolgt traditionell von Hand; es wird nur gesundes und ausgereiftes Traubengut für die Weinbereitung verwendet. Die Weine erhalten Geschmack und Struktur von den Beerenschalen. Deshalb wird der Maische eine Ruhezeit von mehreren Wochen, in der sie ihre natürliche Farbe entwickeln, gegönnt. Die Rotweine lagern anschließend ausnahmslos im Holzfass.

Wir probierten einen **Pinot Noir**, einen Qualitätswein aus dem Eichenfass, und die **Spätburgunder Rotwein Edition** aus einem Fass aus spanischer Kastanie – beide aus dem Jahr 2005. Beide Weine überzeugten mit hinreißendem Geruchsbouquet, Aromen von roten Beeren, von Veilchen und geröstetem Kaffee; dabei gewann der Spätburgunder aus spanischer Kastanie mit zusätzlicher Ausdruckskraft und Raffinesse.

Das **Weingut Holger Koch** in Bickensohl wurde nochmals zur Verkostung eines Spätburgunders, des **Pinot Noir 2006**, besucht.

Der Wein stammt von noch sehr jungen Rebstöcken. Trotzdem offenbart er, spontan vergoren und nach 10-12 Tagen Maischegärung über 11 Monate im Holzfass gereift, eine in seiner Preisklasse alles andere als alltägliche Verbindung von Kraft und Leichtigkeit in dichter Spätburgunderwürze mit feinherber, transparenter Tanninstruktur.

Wir setzten die Reise im Weindorf **Malterdingen**, am nordöstlichen Rand des Kaiserstuhls (nahe Riegel) gelegen, fort. Dort besuchten wir 2 Weingüter: das **Weingut Mario J. Burkhart** und das von dessen Lehrherrn bzw. vormaligen Arbeitgebers das **Weingut Bernhard Huber**. Mario J. Burkhart gründete sein Weingut 2002, davor hatte er langjährig Erfahrung im elterlichen Öko-Weingut (Jechtingen) gesammelt und war 5 Jahre Weinbergsmeister beim Weingut Huber.

#### Weinbau / Philosophie:

Mario J. Burkhart betreibt auf 1,8 ha ökologischen Weinbau mit Rebpflege, Lese, Weiterverarbeitung und Ausbau in konsequenter Handarbeit.

Wir probierten seinen **Pinot Noir 2005** trocken, ein leichter und geschmackvoller Rotwein aus jungen Pinot Reben, hergestellt im klassischen offenen Maischegärverfahren. Vinifiziert wurde der Wein in zweit- und dritt-belegten Barriquefässern und in großen Eichenholzfässern. Verglichen mit den bereits probierten und den noch folgenden Spätburgundern blieben bei diesem Wein einige Fragen zum Ausbau offen.

Parallel verkosteten wir den **Malterdinger Spätburgunder Rotwein** trocken des **Weingutes Huber**, ebenfalls aus dem Jahr 2005. Bernhard Huber feierte 1990 seinen ersten großen Erfolg mit einem Sieg beim Vinum-Rotweinpreis. Im Gault Millau ist er „Winzer des Jahres“ 2008 und ist mit 5 Trauben ausgezeichnet; außerdem ist er Mitglied des VDP und des Deutschen Barrique Forums.

#### Weinbau / Philosophie:

Der Wein reift 12 Monate in 2., 3. und 4. belegten Barriques. Durch ein Vorentsäften der Spätburgundermaische um 15% präsentiert sich der nun fertige Wein mit einer dunklen rubinroten Farbe. Unter dem Begriff „Vorentsäften“ versteht man das Wegnehmen von Traubensaft, nachdem die Beeren vom Stiel getrennt und leicht aufgequetscht wurden.

Die Reben des Spätburgunders stammen aus Anlagen, die zwischen 12 und 20 Jahre alt sind. Diese stehen auf kleinen Terrassen in einem steilen, klimatisch sehr günstig gelegenen Südwestkessel. Der Boden,

„Muschelkalkverwitterungsboden“, ist ein sehr wasserdurchlässiger Boden, der die Reben zwingt, sehr tief zu wurzeln und der damit das Terroir charakterisierende Spurenelemente und Mineralien an die Trauben abgibt. Ein Wein, der in der Probe gut gefiel.

Wir besuchen nochmals das **Weingut Konstanzer** in Ihringen und probieren deren **Ihringer Winklerberg Spätburgunder Rotwein**. Durch seine Maischegärung wird nicht nur die schöne rubinrote Farbe gelöst, sondern auch die feinen Tannine, welche dem Wein viel Struktur, Kraft und im Alter die nötige Dichte verleihen, eine Beurteilung, der wir uns anschließen konnten.

Wir setzten die Probe beim **Weingut Bercher in Burkheim** mit deren Spätburgundern fort. Bei der Bereitung der Rotweine setzt das Weingut auf den aufwändigen Weg der Maischegärung, welche die Lagerfähigkeit der Weine positiv beeinflusst. Dabei sorgt die Lagerung im Eichenholz bei der Reifung in den Fässern für feinste Geruchs- und Geschmacksnuancen.

Bei **Berchers Spätburgunder Rotwein - Barrique** aus dem Jahr 2004 fanden wir in der Farbe ein sattes Rubinrot in der Nase dezente Vanille, Lakritze, Dörrpflaume und Sauerkirsche und am Gaumen Würze mit ausdruckstarken Tanninen. Der Wein wurde zu einem der Höhenpunkte der Verkostung.

Als ein weiterer Höhepunkt erwies sich der **Burkheimer Feuerberg Spätburgunder Rotwein Spätlese**, im Barrique ausgebaut und als Grosses Gewächs VDP – Baden ausgezeichnet, aus dem Jahr 2001 mit 13,5 Vol. % und einem Restzucker von 0,5 g/l. Er beeindruckte durch Frucht, Fülle im Gaumen und einem lang anhaltenden Abgang.

Zum Probenabschluss gab es noch einen weiteren Höhenpunkt: einen **Endinger Engelsberg Spätburgunder Rotwein „A...“ des Weingutes Knab**. Beim Weingut Knab wird der Spätburgunder Rotwein traditionell ca. 8 Tage mit den Beeren vergoren, was ihm den Geruch an reife Kirschen verleiht. Durch den Ausbau in 50jährigen großen, ovalen Eichenfässern ist er samtig abgerundet, ausgeglichen und erinnert mit seinem vollem Abgang an einen Amarone.

Als abschließendes Urteil stand fest: Eine durchweg hochwertige Probe, dabei vielseitig mit einer Vielzahl interessanter Weine von hoher Qualität. Die in Baden in den letzten Jahren begonnene Umstellung von den breiten, teilweise plumpen Weinen zu filigranen Weinen mit Finesse, Struktur, Körper und Ausdruckskraft schreitet voran und es macht Spaß, diese erfreuliche Entwicklung bei einer Probe wieder bestätigt zu sehen.

Verfasser: Carla Beyer

## Probenfolge und Punkung der Weine

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Alk. [Vol. %]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	Sasbacher Limburg Wgt Bercher Burkheim-Vogtsburg	Spätlese	Weißburgunder	13,5	3,0	6,2	12,00	14,86
2	2007	Endinger Engelsbeg Spätlese *** Weingut Knab, Endingen	Spätlese	Weißburgunder	13,5	k.A.	k.A.	13,00	15,50
3	2006	Weissburgunder Weingut Holger Koch, Bickensohl	QbA	Weißburgunder	13,0	< 2	k.A.	9,80	14,00
4	2007	Spätburgunder " Arbst", weiß gekeltert Wgt. Horst und Petra Konstanzer, Ihringen	Kabinett	Spätburgunder	12,5	2,4	6,6	7,20	13,97
5	2004	Eichstetter Herrenbuck Wgt. Friedrich Kiefer, Eichstetten	QbA	Spätburgunder	12,5	2,2	4,4	6,50	14,13
6	2005	Eichstetter Herrenbuck Wgt. Friedrich Kiefer, Eichstetten	QbA	Spätburgunder	12,5	k.A.	k.A.	6,50	14,32
7	2005	Pinot Noir Kalkbödele Weingut Gebr. Mathis, Merdingen	QbA	Spätburgunder	13,0	2,5	4,8	9,00	14,92
8	2005	Spätburgunder Rotwein - Edition Kalkbödele Weingut Gebr. Mathis, Merdingen	QbA	Spätburgunder	13,0	3,1	5,0	13,50	15,42
9	2006	Pinot Noir Weingut Holger Koch, Bickensohl	QbA	Spätburgunder	13,0	< 2	k.A.	10,90	14,55

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Alk. [Vol. %]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
10	2005	Pinot Noir Mario J. Burkhart, Malterdingen	Landwein	Spätburgunder	11,5	k.A.	k.A.	10,00	13,71
11	2005	Malterdinger Spätburgunder Rotwein Wgt. Bernhard Huber, Malterdingen	QbA	Spätburgunder	13,5	0,3	4,9	13,90	15,24
12	2006	Ihringer Winklerberg Wgt. Horst und Petra Konstanzer, Ihringen	QbA	Spätburgunder	12,5	0,2	4,7	10,00	14,52
13	2004	Berchers Spätburgunder „Barrique“ Wgt Bercher Burkheim-Vogtsburg	QbA	Spätburgunder	14,0	1,6	4,9	16,40	15,89
14	2001	Burkheimer Feuerberg Wgt Bercher Burkheim-Vogtsburg	Spätlese	Spätburgunder	13,5	0,5	5,1	15,12	15,58
15	2003	Endinger Engelsberg, Weingut Knab, Endingen	Beerenauslese	Spätburgunder	17,0	k.A.	k.A.	28,00	15,82

# Weinprobe vom 07.August 2008 Sommerweine aus Baden

## **zusammengestellt und moderiert von Jörg Kleimeier**

Leicht sollen sie sein, so dass sie auch bei warmen Temperaturen Spaß machen und zu einem weiteren Glas einladen. Dieses waren die Vorgaben, welche die Weine dieser Proben entsprechen sollten.

Wenn der Name Programm ist, welcher Wein hätte dann besser geeignet sein können als der „Sommerhauch Weißwein“ des Weinguts Kalkbödele aus Merdingen? Ein leichtes Cuvee aus 80% Müller-Thurgau und 20% Weißburgunder. Die Leichtigkeit des Müller-Thurgau sowie die Struktur und Säure des Weißburgunders wurden kontrovers bewertet. Fanden die einen in ihm den schönen Terrassenwein, suchten die anderen die Sortentypizitäten der beteiligten Weine, denen jedoch ein Cuvee selten gerecht werden kann.

Gefolgt wurde der „Sommerhauch“ von einem Müller-Thurgau der Durbacher Winzergenossenschaft. Eine blassgelbe Farbe, ein leichter Apfel und eine milde Säure machen ihn zu einem sauberen Schoppenwein ohne Schnörkel.

Während mit dem Müller-Thurgau sich eine relative junge Rebsorte präsentierte, kann der nachfolgende Gutedel auf ein mehr als 5000 jährige Geschichte zurückblicken. Seine Ursprünge werden in Palästina angenommen, sein Anbau am mittleren Nil vor 5000 Jahren gilt als gesichert. Seit Beginn des 17.Jahrhunderts wird Gutedel auch in Deutschland angepflanzt, wobei sie sich nahezu ausschließlich auf das Markgräflerland beschränkt. Die beiden in der Probe vertretenen Gutedel der Winzergenossenschaft Britzingen und des Weinguts Martin Wassmer bestätigten die Grundeigenschaften eines Gutedel: geringe Säure und geringer Eigengeschmack. Die Weine waren sauber gemacht, jedoch nicht unbedingt ausdrucksstark. Dennoch, auch im Hinblick auf ihre Bekömmlichkeit sind sie als leichter Sommerwein nicht zu vernachlässigen.

Die beiden nachfolgenden Silvaner zeigten da schon ein deutlich eigenständigeres Profil.

Die Silvanertraube ist seit 1665 in Deutschland anzutreffen. Mitte des 19. Jahrhunderts galt sie als die wichtigste deutsche Rebsorte, jede zweite Rebe war ein Silvaner. In den letzten Jahrzehnten ging jedoch ihr Bestand stark zurück, so dass heute der Silvaner ca. 5 % der Rebfläche ausmacht. Da der Silvaner um den Kaiserstuhl besonders gepflegt wird, wurden die folgenden Weine mit besonderer Aufmerksamkeit empfangen. Das Bio- Weingut Höfflin Schambachhof sowie das Weinhaus Joachim Heger präsentierten fruchtige, an Birne und Kräutern erinnernde Weine, die dank ihres geringen Alkoholgehalts an warmen Tagen gut gekühlt Freude machen.

Die anschließenden Burgunderweine wiesen dann doch mehr Körper und Tiefe auf. Wenn auch der Graue Burgunder vom Weingut Bernhard Huber insgesamt am besten bewertet wurde, war doch das Preis-Leistungsverhältnis des Durbacher Kochberg, Grauen Burgunder Kabinett der Durbacher Winzergenossenschaft überraschend. Für 4,25€ wurde hier ein guter Wein geboten, der dem Thema des Abends sehr gerecht wurde.

Zum Ausklang folgten noch zwei sehr unterschiedliche Weine.

Vom Weingut Höfflin-Schambachhof wurde ein Sauvignier gris Kabinett trocken vorgestellt. Hierbei handelt es sich um eine Freiburger Neuzüchtung aus Cabernet Sauvignon und Bronner. Ziel dieser Züchtung ist eine höhere Pilzresistenz, so dass der Einsatz von Spritzmitteln reduziert werden kann, bzw. entfällt. Der Wein zeichnete sich durch eine prägende Säure aus, wirkt leicht, leider aber auch etwas verschlossen und mit einem sehr knappen Abgang. Neben dem Wein an sich war die anschließende Diskussion um und über die aktuellen Neuzüchtungen lebhaft. Sie zeigte doch das vorhandene Interesse an den aktuellen Entwicklungen. Auch wenn diese Weine den gängigen Geschmackserwartungen nicht immer entsprechen, so sollten Neuzüchtungen auch stärker in den Blick der Weinbruderschaft rücken.

Anders und vertrauter hingegen der Sauvignon blanc von Martin Wassmer, frisch, mit an Stachelbeeren erinnernden Noten und einer deutlichen Restsüße, ein voller und schöner Wein.

Was leicht anfing, wurde dann doch noch ein gutes Stück Arbeit. Leichte Sommerweine in Baden zu finden, ist bei der Auswahl an großen und auch schweren Weinen nicht einfach. Sommerweine sind doch eher die kleinen Weine eines Weinguts, die immer wieder aufs Neue entdeckt werden wollen.

Verfasser: Jörg Kleimeier

## Probenfolge und Punkung der Weine

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	Sommerhauch Weisswein, Weingut Kalkbödele, Merdingen	QbA		12,0	4,1	2,1	0,75	4,80	12,90
2	2007	Müller Thurgau, Durbacher Winzergenossenschaft, Durbach	QbA	Müller Thugau	11,5	5,9	8,1	0,75	3,90	12,98
3	2007	Rosenberg Gutedel , trocken Winzergenossenschaft Britzingenn e.G. Britzingen	Kabinett	Gutedel	10,9	4,4	3,3	0,75	5,00	12,43
4	2006	Schlatter Maltesergarten, Weingut Martin Wassmer, Bad Krotzingen	QbA	Gutedel	11,5	4,7	2,2	0,75	5,40	12,88
5	2007	Silvaner, trocken, Weingut Höfflin Schambachhof, Bötzingen	Kabinett	Silvaner	11,5	5,7	0,5	0,75	7,80	13,13
6	2007	Silvaner Oktav , trocken, Weinhaus Heger	Kabinett	Silvaner	11,5	5,6	0,3	0,75	6,55	13,48
7	2006	Weissburgunder, trocken, Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld	QbA	Weissburgunder	12,0	7,1	5,2	0,75	5,95	13,63
8	2006	Weisser Burgunder Prestige, trocken, Weingut Höfflin Schambachhof, Bötzingen	Kabinett	Weissburgunder	11,5	5,7	0,9	0,75	9,80	13,53
9	2006	Durbacher Kochberg, trocken, Durbacher Winzergenossenschaft, Durbach	Kabinett	Grauburgunder	12,0	5,5	6,5	0,75	4,25	14,23
10	2007	Grauer Burgunder, trocken, Winzergenossenschaft Britzingen e.G. , Britzingen	Kabinett	Grauburgunder	12,2	5,2	3,4	0,75	6,25	14,03

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Jahr-gang</b>	<b>Wein Winzer / Genossenschaft / Ort</b>	<b>Prädikat</b>	<b>Rebsorte(n)</b>	<b>Alk. [Vol.%]</b>	<b>Säure [g/l]</b>	<b>RZ [g/l]</b>	<b>Flasche [l]</b>	<b>Preis [EUR]</b>	<b>Punkte</b>
11	2007	Grauer Burgunder, Weingut Bernhard Huber, Malterdingen	QbA	Grauburgunder	13,0	5,7	1,9	0,75	11,20	14,78
12	2006	Grauer Burgunder, Weingut Fischer, Nimburg-Bottingen	QbA	Grauburgunder	12,5	5,9	3,0	0,75	11,90	13,83
13	2007	Souvignier gris, trocken, Weingut Höfflin Schambachhof, Bötzingen	Kabinett	Souvignier gris	13,5	6,5	0,4	0,75	7,80	13,60
14	2007	Sauvignon blanc, Weingut Martin Wassmer, Bad Krotzingen	QbA	Sauvignon blanc	12,5	7,2	6,2	0,75	9,50	14,83

## Weinprobe vom 28.August 2008 Durbach - Ortenau

**zusammengestellt und moderiert von Dr. Dieter Ockelmann**

Als 4. Probe unseres Leitthemas 2008 „Baden“ probierten wir Weine aus Durbach, dem weinbaulichen Hauptort der Ortenau. Wenn es auch anderswo in Baden hervorragende Rieslinge gibt (Kraichgau, Baden-Badener Rebland), so ist doch die Ortenau d a s badische Riesling-Gebiet und in Durbach finden wir eine Ballung der besten Ortenauer Winzer. Zudem ist es interessant, die Stile von Winzern aus einem engumrissenen Gebiet, z.T. aus gleichen Lagen zu vergleichen.

Trotz des oben zum Rieslingkerngebiet Gesagtem, hatten wir ebenso viele Spätburgunder in der Probe und last not least 3 Traminer. Die gehören als Klingelberger einfach zu Durbach.

Die Probe hatte Dieter Ockelmann beschafft und zusammengestellt, der sie auch vorstellte und uns mit ausführlichem Material zu den einzelnen Weingütern sowie einer Karte von Durbach versorgte.

Wir hatten ausschließlich trockene Weine in der Probe, was bei der Beschaffung geeigneter Traminer etwas Probleme bereitet.

Die Probe begann mit einem **2007er, Klingelberger Riesling HS vom Weingut Schwörer**, ein runder, gefälliger Wein mit typischer Rieslingnase, kurz: ein Riesling wie er sein soll. Wir griffen auch direkt zu fast 14 Punkten.

Etwas verwunderlich: „Klingelberger“ ist in der Region ein Synonym für Riesling und keine Lage. Wieso also „Klingelberger Riesling“? Vielleicht ein Zugeständnis an die Ahnungslosen, die sonst immer lästig fragen: „Was ist Klingelberger“? Aber auch die anderen Winzer erklären Klingelberger auf ihrem Etikett

No.2, eine **2007er Durbacher Bienengarten Spätlese, Riesling (Klingelberger) von Andreas Männle**. Im Vergleich zu No. 1 erschien uns dieser Wein vielschichtiger und mineralischer. Es wurde auch vermutet, dass es sich um Spontangärung handele.

Mit 14,2 Punkten trugen wir dem oben erwähnten Eindruck Rechnung.

Der Chronist zog hier sogar 15 Punkte, für ihn der beste Riesling der Probe.

Der nächste Wein (No.3), der **2007er Durbacher Staufenberg „Carl Friedrich“, Riesling (Kingelberger) Spätlese von den Markgräflisch Badischen Weingütern** wies Zitrusnoten auf, so dass sein Säure präsenter wirkte, obwohl er von den Werten her unter denen der bisher verkosteten Weine lag. Das Preis-/Leistungsverhältnis wurde vom Referenten als „noch annehmbar“ bezeichnet.

No.4, ein **2007er Durbacher Schlossberg Riesling (Kingelberger) Spätlese vom Gräflich Wolff Metternich'schen Weingut** war ebenso ein gefälliger, runder Riesling mit schön eingebundener Säure. Dem Chronisten schien es, als ob er nach etwas Belüftung leicht abfiel.

Dafür gab es 14,2 Punkte im Schnitt.

Mit der No. 5, einem **2006er Cristalin Riesling\* QbA vom Weingut Cristalin** (mittlerweile: dz-Weingut Danner und Zöblin, da der Name Cristalin geschützt ist) kam der einzige 2006er der Probe. Vielleicht jahrgangsbedingt kam er uns etwas platt und wässrig vor. Es wurde sogar die Bemerkung „Niveaton“ laut. Etliche Teilnehmer werteten den Wein nicht.

Statistisch kamen schwache 12,75 Punkte heraus.

Zum Abschluss der Weißweine probierten wir mit No. 6, um es vorwegzunehmen, wieder einen Riesling „comme il faut“, einen **2007er Durbacher Plaelrain „SL“, Riesling (Kingelberger) Spätlese vom Weingut Andreas Laible**, wohl dem Riesling-Star in Baden., der auch standesgemäß mit 14,6 Punkten die höchste Wertung bei den Rieslingen erhielt.

Dabei soll jedoch nicht unerwähnt bleiben, dass dem Chronisten die No. 2 besser schmeckte.

Bis auf No. 5 waren das alles sehr schöne Rieslinge, die sich in der Punktung nur wenig unterschieden (nur 0,6 Punkte Unterschied im Schnitt!), und das zu Recht. Chapeau!

Auf zu den Rotweinen, und alles **Spätburgunder!**

Mit No. 7 kam ein **2001er Durbacher Plaelrain QbA von Weingut und Hausbrennerei Hermann Schwörer** ins Glas... und es war der beste Spätburgunder des Abends ... und erhielt zu recht 15,34 Punkte, bei einem Preis von 9,10 € ein gutes

Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Verfasser vermeinte sogar Anklänge von Cabernet-Sauvignon zu schmecken, was einige Experten vehement verneinten. Unser Referent meinte, dieser Wein sei besser, als der von ihm ebenfalls verkostete Wein aus der vermeintlich besseren Linie „HS“ des Weingutes.

No. 8 war dann leider eine Enttäuschung. Der **2001er Durbacher Josephsberg QbA von der Freiherr. v. Neveu'schen Gutsverwaltung**, dem 3.Adelsgut in Durbach wies Kochtöne auf und wurde als schwach bezeichnet. Mit 12,29 Punkten wurde er abgestraft.

Aber es ging wieder aufwärts.No.9, die **2005er Durbacher Schlossberg Spätlese vom Gräflich Wolff Metternich'schen Weingut** gefiel durch seine Frucht und erhielt mit 14,21 Punkten eine angemessene Wertung.

Mit No. 10 folgte wieder ein bürgerlicher, daher leichter und kürzer zu schreibender Wein, der **2006er Cristalin, Pinot Noir\*\* QbA vom dz-Weingut Danner und Zöblin** . Die Tabak und Röstaromen ließen sofort den Barrique-Ausbau erkennen. Ein fülliger Wein der einfach schmeckte und uns14,63 Punkte wert war.

Zum 11. wurde ein **2006er Durbacher Bienengarten, „Edition“** QbA von **Andreas Männle** ausgeschenkt. Trotz nur 1,9 gr. Restzucker hatte er Süßtöne, die wohl von seinem erheblichen Alkoholgehalt (13,9 %) stammten. Mit 15,16 Punkten werteten wir ihn nur knapp unter No. 7.

Das gleiche Niveau wies der 12. und letzte Rotwein, die **2004er Durbacher Kochberg, „Barrique“** Spätlese von Heinrich Männle, der zur Unterscheidung von Andreas Männle (s. No. 2 und No.11) auch Rotwein-Männle genannt wird. Einige wenige Weinbrüder vermeinten zwar verbrannten Gummi wahrzunehmen und verstiegen sich sogar zur Feststellung, der Wein sei fehlerhaft, es fielen die Worte „unsauber auf hohem Niveau“ – was immer das ist. Die Mehrheit konnte im Wesentlichen nur das hohe Niveau verifizieren und es gab 15,18 Punkte im Schnitt.

Bis auf No, 8 alles sehr schöne Spätburgunder, der wohl mehr der Kuriosität halber in die Probe gestellt wurde und zum Sonderpreis von 4.- € erstanden wurde.

Was wäre Durbach ohne **Traminer (Clevner)**! Obwohl sich unser Referent bemüht hatte, trockne Traminer zu besorgen, gab es Punktungsverweigerer mit der Begründung, solche Weine kenne und trinke man nicht und könne man nicht bewerten. Vielleicht schaffen wir es ja, hier Hilfestellung zu leisten um auch eine der ältesten Rebsorten der Welt bekannt zu machen.

Mit No.13 kam als erster von drei Traminern der **2007er Durbacher Plaelrain, Clevener Kabinett von der Winzergenossenschaft Durbach** ins Glas, ein Wein mit nur 7,0 gr. Restzucker, also wenig für einen Traminer. Obwohl er uns etwas eindimensional erschien, gaben wir ihm 14,16 Punkte.

Bei No. 14, einer **2005er Durbacher Schlossberg Spätlese vom Gräflich Wolff Metternich'schen Weingut** gab es zwei Fraktionen: die einen sprachen von pikant und viel Spiel, die anderen von Bohnerwachston. Mit 14,00 Punkten wurde der Wein nach Meinung des Chronisten zu niedrig bewertet, der als Traminerfreund ein glatte 15,00 zog.

Zum Abschluss als No. 15 eine **2007er Durbacher Plaelrain Spätlese vom Weingut Andreas Männle** mit nur 5,7 % Restzucker. Er wurde als schönster Traminer mit 14,89 Punkten bewertet. Der Chronist sah aber die No. 14 leicht vorne.

Insgesamt eine tolle Durbacher Probe mit nur einem negativen Ausreißer. Und der war gewollt. Dazu gab es eine umfangreiche Dokumentation, damit jeder was Schönes zum Abheften hat und vielleicht vor einem Besuch der Ortenau darauf zurückgreifen kann.

Verfasser: Wilfried Schmitz

## Probenfolge und Punkung der Weine

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Flasche	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	Klingelberger Riesling, HS" Weingut Hausbrennerei Hermann Schwörer	QbA	Riesling (Klingelberger)	0,75 l	12,00	7,60	7,40	7,50	13,95
2	2007	Durbacher Bienengarten Weingut Andreas Männle	Spätlese	Riesling (Klingelberger)	0,75 l	12,00	7,30	6,80	9,00	14,21
3	2007	Durbacher Schloß Staufenberg, "Carl Friedrich" Markgräflisch Badische Weingüter	Spätlese	Riesling (Klingelberger)	0,75 l	12,00	5,80	8,10	9,90	14,03
4	2007	Durbacher Schloßberg Gräflisch Wolff Metternich'sches Weingut	Spätlese	Riesling (Klingelberger)	0,75 l	12,00	7,70	7,90	10,80	14,21
5	2006	Cristalin, Riesling * dz-Weingut Danner und Zöblin	QbA	Riesling (Klingelberger)	0,75 l	12,00	5,00	7,60	9,00	12,75
6	2007	Durbacher Plaelrain, "SL" Weingut Andreas Laible	Spätlese	Riesling (Klingelberger)	0,75 l	12,50	5,10	7,00	11,50	14,55
7	2001	Durbacher Plaelrain Weingut Hausbrennerei Hermann Schwörer	QbA	Spätburgunder	0,75 l	13,50	5,60	4,60	4,00	15,34
8	2005	Durbacher Josefsberg Frhr. von Neveu'sche Gutsverwaltung	QbA	Spätburgunder	0,75 l	12,00	0,70	5,30	9,50	12,39
9	2005	Durbacher Schloßberg Gräflisch Wolff Metternich'sches Weingut	Spätlese	Spätburgunder	0,75 l	12,50	5,70	4,94	9,10	14,21
10	2006	Cristalin, Pinot Noir ** dz-Weingut Danner und Zöblin	QbA	Spätburgunder	0,75 l	13,00	2,00	4,30	14,00	14,63

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Jahr-gang</b>	<b>Wein Lage / Winzer / Ort</b>	<b>Prädikat</b>	<b>Rebsorte</b>	<b>Flasche</b>	<b>Alk. [Vol.%]</b>	<b>Säure [g/l]</b>	<b>RZ [g/l]</b>	<b>Preis [EUR]</b>	<b>Punkte</b>
11	2006	Durbacher Bienengarten, "Edition" Weingut Andreas Männle	QbA	Spätburgunder	0,75 l	13,90	1,90	4,30	20,00	15,16
12	2004	Durbacher Kochberg, "Barrique" Weingut Heinrich Männle	Spätlese	Spätburgunder	0,75 l	13,55	4,80	4,70	25,50	15,18
13	2005	Durbacher Plaelrain, Cleverner Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut	Kabinett	Traminer (Clevner)	0,75 l	13,00	8,30	6,40	9,50	14,16
14	2007	Durbacher Schloßberg Winzergenossenschaft Durbach	Spätlese	Traminer (Clevner)	0,75 l	13,50	7,00	5,20	6,10	14,00
15	2007	Durbacher Plaelrain Weingut Andreas Laible	Spätlese	Traminer (Clevner)	0,75 l	13,71	5,70	5,10	9,50	14,89

# Weinprobe vom 25. September 2008 - Weingut Salwey, Oberrottweil / Baden

## vorgestellt von Herrn Wolf-Dietrich Salwey

Um es direkt vorab zu sagen, dieses war eine ganz große Probe. Die Erwartungen waren groß, die Weine und vor allem Herr Wolf-Dietrich Salwey übertrafen sie. Selten war das Urteil so einhellig, selten wurden Weine derart hoch bepunktet.

Doch nun die Probe von Anfang an:

Die Weinberge des Weinguts Salwey befinden sich zum einen in Oberrottweil, zum weiteren im Glottertal. Die Lagen in Oberrottweil: Kirchberg, Henkenberg, Eichberg und Käsleberg, im Glottertal der Glottertäler Eichberg.

Die Probe begann mit einem **2007 Glottertäler Riesling Kabinett trocken**. Der Wein überraschte durch seine Fruchtigkeit, Mineralität und einer klaren, schön eingebundenen Säure.

Der nachfolgende **Muskateller** bildete einen schönen Kontrapunkt durch sein würziges Muskataroma, gepaart mit einem leichten Bitterton. Dass dieser Wein gut geeignet sein soll, am Ende eines Arbeitstages den Kopf frei zu machen und einen auf andere Gedanken zu bringen, war nachvollziehbar.

Der anschließende **Silvaner Kabinett trocken** war ein klassischer Kabinettwein, elegant, niedriger Alkoholgehalt, ausgeprägte Säure und eher schmal, ein Kabinett wie er sein sollte.

Die **Cuvee aus Weißburgunder und Chardonnay** im Verhältnis von ca. 20/80 zeigte sich gefällig und rund. Interessant zu hören, dass die Weine der Cuvee gemeinsam vergoren wurden.

Mit der Cuvee waren wir bei den Burgundersorten angekommen. Die folgenden Weine, ein **Weißburgunder Kabinett trocken** und ein **Grauburgunder Kabinett trocken**, beide vom Oberrotweiler Käsleberg, waren jeweils sortentypische, sehr schön ausgebaute Weine. Der Weißburgunder, voll, mit einem Zitrusanklang, der Grauburgunder rund, aromatisch, leicht nussig.

Der **Weißburgunder vom Henkenberg** als Großes Gewächs zeigte florale Noten, eine angenehme Säure und einen langen Abgang.

Die folgenden Weine, zwei **Grauburgunder**, jeweils **Große Gewächse**, vom **Eichberg** und vom **Henkenberg** waren gute Beispiel für Lagentypizität oder auch Terroir. Beide Weine wurzeln auf vulkanischem Boden . Das Große Gewächs vom Henkenberg zeichnete sich durch eine ausgeprägte Mineralität aus. Der Wein hatte ein großartige Fülle und einen langen Abgang. Ein Wein, der begeisterte.

Andere Stärken zeigte der Grauburgunder vom Eichberg. Der Tuff- und Ascheboden verlieh ihm einen weichen, fast molligen Charme. Seine große Fülle, dank hoher Oechslewerte und zuckerfreier Extrakte machten diesen Wein zu einem weiteren Erlebnis.

Den Schluss der Weißweine bildete der **Eichberg Riesling, Großes Gewächs**. Eine nach an Zitrusfrüchte erinnernde Nase, frisch, fruchtig und mit klarer, schön eingebundener Säure und tiefer Struktur, ein schöner Wein.

Der erste Rotwein, ein **Spätburgunder trocken** vom Oberrotweiler Käseberg wies eine deutliche, etwas rau wirkende Tanninstruktur auf, die dem Wein noch für einige Zeit ein gutes Gerüst geben wird.

Der sich anschließende "**Spätburgunder RS**" war eine Lagen-Cuvee vom Henkenberg und Kirchberg. Das Barrique steuerte eine deutliche Vanillenote bei, eine merkliche Säure und Nelkenaroma waren die weiteren Eindrücke.

Neues Barrique aus kaiserstühler Eiche führten beim "**Eichberg R**" **Spätburgunder trocken** zu einer leichten, ehr vordergründigen Vanille, während nach einiger Zeit an der Luft sich ein wunderbares Zusammenspiel aus lebendiger Frische und tiefgründigen Aromen bot. Auch dieser Wein begeisterte und wurde nur noch von seinem Nachfolger, dem **Kirchberg\*\*\* Großes Gewächs Spätburgunder** überboten.

Sehr gut eingebundenes Barrique, eine ausgeprägte, sortenreine Spätburgundernase, Volumen, Anklänge von Holunder, eine markante Tanninstruktur und eine enorme Länge im Abgang. Die Schlussbewertung mit 17,7 Punkten im Durchschnitt zeigte, dass dieser Wein seine Freunde gefunden hatte.

Damit schloss eine Probe, die den Anwesenden noch lange in Erinnerung bleiben wird. Neben den exzellenten Weinen war es insbesondere Herr Salwey, der durch seine Art und sein Wesen den Abend gelingen ließ. Uns bleibt nur noch zu sagen: Vielen Dank!

Verfasser: Jörg Kleimeier

## Probenfolge und Punkung der Weine

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	Glottertäler Riesling	Kabinett	Riesling	11,3	7,6	1,0	0,75	10,80	14,44
2	2007	Muskateller	QbA	Muskateller	11,9	6,7	1,2	0,75	10,80	14,36
3	2007	Silvaner Kabinett	Kabinett	Silvaner	10,8	6,8	0,4	0,75	9,50	14,53
4	2007	Weißburgunder & Chardonnay	QbA	Weißburgunder 78 % Chardonnay 22 %	11,6	6,9	3,8	0,75	8,60	14,67
5	2007	Oberrotweiler Käsleberg	Kabinett	Weißburgunder	12,3	6,3	1,0	0,75	9,20	15,25
6	2007	Oberrotweiler Käsleberg	Kabinett	Grauburgunder	12,0	6,3	2,2	0,75	8,90	15,06
7	2007	Oberrotweiler Henkenberg ***, Großes Gewächs	QbA	Weißburgunder	12,6	7,3	5,4	0,75	20,50	16,29
8	2007	Oberrotweiler Henkenberg ***, Großes Gewächs	QbA	Grauburgunder	13,4	6,6	4,1	0,75	20,50	16,26
9	2007	Glottertäler Eichberg ***, Großes Gewächs	QbA	Riesling	12,7	6,4	1,1	0,75	21,00	16,13
10	2007	Oberrotweiler Eichberg ***, Großes Gewächs	QbA	Grauburgunder	13,5	6,6	6,7	0,75	24,00	16,87
11	2007	Oberrotweiler Käsleberg	QbA	Spätburgunder	12,4	4,5	2,2	0,75	10,10	15,26
12	2006	Spätburgunder "RS"	QbA	Spätburgunder	12,3	5,4	1,1	0,75	19,00	16,05
13	2006	Oberrotweiler Eichberg " R "	QbA	Spätburgunder	12,9	5,1	1,6	0,75	29,50	16,89
14	2006	Oberrotweiler Kirchberg ***, Großes Gewächs	QbA	Spätburgunder	13,0	5,0	1,9	0,75	44,00	17,71

# Weinprobe vom 16. Oktober 2008 - Weine aus Sizilien

**zusammengestellt und moderiert von Paul Mangasser**

Nun hat die Weinbruderschaft die letzte Station der Reise unseres Weinbruders Paul Mangasser in den Mezzogiorno Italiens erreicht, Sizilien. Flächenmäßig das größte Anbaugebiet Italiens und nach Apulien das Gebiet mit dem größten Ausstoß an Weinen. Natürlich sind wieder die TOP Winzer vertreten und wurden die autochtonen Rebsorten in den Mittelpunkt der Verkostung gestellt. Zwar gibt es mehr Weiß-, wie Rotweine in Sizilien, aber die produzierte Qualität liegt eindeutig bei der roten Rebsorte. **Sizilien**, eine „Insel in kreativer Gärung“ nennt Hugh Johnson den mit rund 120.000 ha Rebfläche zweitgrößten Weinproduzenten Italiens. Süßweine, hier insbesondere der Marsala, sind seit der Antike eine Inselspezialität und bekannt in aller Welt. Ähnlich dem Port wurde auch der Marsala für den Schiffstransport nach England mit Alkohol versetzt und auch hier war der englische Kaufmann Woodhouse seit 1773 am Wirken. Doch bis auf den Süßwein Passito di Pantelleria wurden bewusst keine Marsala präsentiert. Wenn die DOC-Weine dennoch kaum 3 % der Produktion ausmachen, ist dies oft der größeren Flexibilität der IGT geschuldet und bedeutet nicht zwangsläufig mindere Qualität. Unter den weißen Rebsorten führt Catarratto (40%), gefolgt von Grillo, Inzolia, und Trebbiano. Die häufigsten Roten sind der Nero d'Avola (Calabrese) und der Nerello. Doch auch Perricone und Frappato sind im Kommen. Zuerst wie immer die reinsortigen Weißweine, mit dem **Insolia**, Grillo und Catarratto. Der Insolia, auch bekannt als Ansonica, eine alte autochtone sizilianische Rebsorte, wurde uns von dem sehr bekannten und zur kleinen Winzerelite Siziliens gehörenden Weingut **Cusumano** als Jahrgang 2006 präsentiert. Ein frischer fruchtiger Wein, im Stahltank ausgebaut, mit einem goldenen Gelbton mit Nuss- und Birnenaromen. Ein idealer Einstieg in die Weißweine Siziliens. Dann folgte der **100% Grillo**, von einem weiteren renommierten Weinerzeuger Siziliens, dem Weingut **Firriato**, gefolgt vom reinsortigen **Catarratto**, der am häufigsten in Sizilien angebauten Rebsorte und insgesamt zweithäufigsten angebauten weißen Rebsorte Italiens, vom Weingut **Calatrasi**. Zwei ebenso schöne Vertreter trockener, mineralischer und „trinkiger“ Weißweine. Nun kam der Einstieg in die Liga der Roten mit einem 100% **Frappato**. Reinsortig nur von vier Winzern ausgebaut, hier vorgestellt vom Weingut **Torre Vecchia**, als Jahrgang 2000 mit einem Ertrag von nur max. 2 kg pro Stock. Ein wunderschöner Wein mit einem hellen Rot und angenehmer Erdbeerfrucht und toller Länge. (Hier muss der Verfasser gestehen, dass er ein ausgesprochener Liebhaber des Frappato ist). Als Einstieg in die Weine der typischen Rotweinsorte Siziliens, dem **Nero d'Avola**, ein Zitat von **Andreas März**, einem der tiefsten Weinkenner Italiens vorangestellt: Der Nero d'Avola kann sehr gute Weine mit eigenständigem Charakter ergeben. Es sind ausgesprochen fruchtige, ja in gewissen Gebieten fast aromatische Weine. Obschon die Sorte in einem der heißesten Gebiete Europas wächst, ist der Wein in seinen gelungensten Ausführungen absolut nicht das, was man sich unter einem „Südwein“ vorstellt. Die besten Nero d'Avola sind weder dickflüssig noch verkocht, sondern dank ihrer angeborenen Säure und Frucht saftig und frisch.

Zuerst kam als Cuvée mit 40 % Frappato der „Cerasuolo di Vittoria“ (dem einzigen DOCG Wein Siziliens) von dem seit über 300 Jahren im Weinbau tätigen und heutigem italienischen Spitzenbetrieb **Planeta**. Rubinrot mit Aromen von reifen Waldhimbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Danach folgte der in Deutschland am stärksten vermarktete Nero d'Avola von **Cusumano**. Ein „einfacher“ Vertreter, im Stahltank ausgebaut, mit Kirschnoten und einem saftigem Abgang. Es folgte von **Planeta**, der **Santa Cecilia**, Jahrgang 2005, 12 Monate im Barrique ausgebaut, mit deutlichen Vanillenoten, auch Cassis und dunkle Beeren. Jetzt kam von dem Weingut **Morgante** Ihr TOP, der **Don Antonio** aus 2003, Mitte Oktober gelesen. Ein Wein, noch sehr kantig und fast roh, mit viel Potenzial. Der erste Abschluss war eine Nobelversion des Nero d'Avola, das Prunkstück vom „Erlebnisweingut“ **Donnafugata**, der **Mille e una notte**. Ein großartiger Wein: intensiv, die Nase voller Dörrfrüchte, etwas Kaffee und Tabak mit schon weichen Tanninen und langem Abgang; fürwahr ein Wein für „Tausend und eine Nacht“. Das „3 Gläser“ Elixier, nachts in Schalen gelesen, reift 15-18 Monate im Barrique und ein weiteres Jahr in der Flasche. Sicher einer der besten Weine Italiens. Danach folgte von **Firriato** der **Ribeca**, ein Cuvée mit 40% Perricone, der dem Nero d'Avola etwas die „Härte“ wegnimmt und ihn saftiger, runder und trinkiger gestaltet. Wein des Jahres 2004. Abschließend noch von der am zweithäufigsten angebauten Rotweinsorte, dem Nerello, ein Cuvée aus Nerello mascalese und Nerello cappuccio. Er wird in der DOC-Region Ätna zu einem sehr hochwertigen, tanninreichen und ausgewogenen Rotwein verarbeitet. Vom Weingut **Benanti** angebaut an den Hängen des Ätna auf bis zu 1000 m Höhe, war der **Serra della Contessa** in der Tat ein eleganter Wein mit viel Fruchtschmelz und langem Abgang.

Für viele Weinfreunde,- und -Kenner ist der **Faro Palari 2005**, den Architekt Salvatore Geraci, nebenberuflich passionierter Weinbauer, in enger Abstimmung mit Professor Donato Lanati kreiert, eine fast überirdische Schöpfung. Im Gambero Rosso 2008: 3 Gläser und gleichzeitig Bester Rotwein des Jahres. Der Gambero Rosso schreibt weiter: Manche gehen noch weiter und erheben ihn zum größten Wein ganz Italiens, bestenfalls vergleichbar in seiner Eleganz und Komplexität mit gewissen Burgundern der Chambolle Musigny und der Vosne Romanee. In der Tat ein Wein mit weicher, verlockender Eleganz, stoffig und lang mit herrlicher Süße am Gaumen. Von diesem Wein soll das Weingut für Deutschland, Österreich und die Schweiz nur 3.000 Flaschen zur Verfügung stellen.

In fast schon gehaltener Tradition zum Schluss ein Süßwein, der **Passito di Pantelleria** von **Donnafugata** aus angetrockneten Weißweintrauben, deren Trauben wie alle Passito auf Holzstegen eingetrocknet, zu großen Süßweinen werden. Gekeltert aus 100 % Zibibbo (Moscato d'Alessandria) präsentiert sich dieser Wein in strahlendem Bernsteingelb. Duft und Geschmack sind opulent. Eine facettenreiche Abfolge süßer Anklänge an Trockenfeigen, Honig und Marzipan. Am Gaumen beeindruckt die ausgeprägte Komplexität der Fusion zwischen Würze, Süße und Weichheit.

Von soviel ausdrucksstarken Rotweinen und dem abschließenden Süßwein war der Verfasser schon „gut angeschlagen“ von all der fachkompetenten Präsentation.

Im nächsten Jahr geht es in die Provinz Latium. Wir sind heute schon gespannt, gibt es denn mehr wie den allseits bekannten Frascati?

Verfasser : Helmut Dippold

### Probenfolge und Punktung der Weine

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2006	Cusumano Insolia, Cusumano, Partinico (PA)	IGT	Insolia 100%	13,0	5,60	0,750	6,50	13,27
2	2006	Altavilla della Corte, Firriato, Paceco (TP)	IGT	Grillo 100%	13,5	5,10	0,750	8,90	14,02
3	2006	Terre di Ginestra, Calatrasi, San Cipirello (PA)	IGT	Catarratto 100%	13,5	2,50	0,750	9,65	14,09
4	2000	Frappato, Torre Vecchia, Acate (RG)	IGT	Frappato 100%	13,5	5,05	0,750	9,40	14,50
5	2006	Cerasuolo di Vittoria, Planeta, Acate (RG)	DOCG	Nero d` Avola 60% Frappato 40%	13,0	5,50	0,750	9,80	15,16
6	2005	Cusumano Nero, Cusumano, Partinico (PA)	IGT	Nero d` Avola 100%	13,5	5,10	0,750	6,20	13,80

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
7	2005	Santa Cecilia, Planeta, Menfi (AG)	IGT	Nero d` Avola 100%	14,0	6,00	0,750	16,40	15,89
8	2003	Don Antonio, Morgante, Grotte (AG)	IGT	Nero d` Avola 100%	14,0	5,25	0,750	16,90	15,93
9	2003	Mille e una Notte, Donnafugata, Marsala (TP)	DOC	Nero d` Avola 100%	14,0	5,00	0,750	32,20	17,16
10	2004	Ribeca, Firriato, Paceco (TP)	IGT	Nero d` Avola 60% Perricone 40%	15,0	6,95	0,750	19,40	16,70
11	2001	Serra della Contessa, Benanti, Viagrande (CT)	DOC	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	14,0	5,05	0,750	24,00	16,11
12	2005	FARO, Palari, Palari, Messina	DOC	Nerello Mascalese, Nerello-Cappuccio, Nocera Galatena Calabrese u.a.	13,5	5,30	0,750	36,00	15,91
13	2005	Passito di Pantelleria, Donnafugata, Pantelleria	DOC	Zibibbo, (Moscato d` Alessandria) 100%	14,5		0,375	17,90	17,45

# Weinprobe vom 13. November 2008 - Spätburgunder vom Tuniberg

**zusammengestellt und moderiert v. Uwe Lommertin**

Terroir oder Dominanz des Winzers, das war die Frage bei unserer Spätburgunder-Probierung vom Tuniberg. Das Gebiet war früher nur als Anhängsel vom Kaiserstuhl bekannt. Erst 1991 erfolgte die Trennung und seit dieser Zeit ist der Tuniberg weinmäßig ein eigenständiger Bereich. Wirtschaftlich dagegen hängt das Gebiet immer noch am Kaiserstuhl, da die Mehrzahl der Winzer an die Zentralwinzergenossenschaft in Breisach abliefern. Einige engagierte Winzer versuchen aber inzwischen eigenständige Weine zu keltern und so zu zeigen, was dieses Gebiet leisten kann.

Der geologische Unterbau des Tunibergs besteht aus Kalkstein, darüber liegt eine Lößauflage wie am Kaiserstuhl. Von ca. 1080 ha Rebfläche sind über 600 ha mit Spätburgunder bepflanzt, erst danach kommt mit deutlichem Abstand der Müller Thurgau mit ca. 210 ha, daher bot sich der Spätburgunder für den Vergleich der Weine aus einer Lage an. Weinbruder Uwe Lommertin hat sich vor Ort umgesehen und vier Winzer besucht, die die Einzellage „Merdinger Bühl“ ausbauen. An ihren Weinen sollte das Terroir demonstriert werden, kein leichtes Unterfangen, umfasst doch der „Merdinger Bühl“ mit ca. 240 ha eine Rebfläche, die fast die Hälfte der gesamten Weinbaufläche an der Ahr oder an der Hessischen Bergstraße erreicht. Die vier Winzer, deren Wein verkostet wurden, waren das Weinhaus Heger, das neben seinen Flächen am Kaiserstuhl auch den Merdinger Bühl bearbeitet, das Weingut Kalkbödle, das zum „Urgestein“ am Tuniberg zählt, das Weingut St. Remigius, das 1988 gegründet wurde und das 1986 gegründete Weingut Gretzmeier, das streng ökologisch arbeitet und nebenbei noch eine Straußenwirtschaft betreibt.

Das Weinhaus Heger machte mit einer Faßprobe vom 2007'er Spätburgunder den Anfang, - es war eben eine Faßprobe, noch recht ungestüm, ungehobelt und ohne ausgleichende Reife. Auch der junge 2007'er Merdinger Bühl „S“ vom Weingut St. Remigius war noch recht kantig und besaß zusätzlich einen stärkeren Bitterton.

Der „normale“ 2006'er dagegen schmeckte schon deutlich weicher und runder, ebenso wie der 2006'er vom Weinhaus Heger, dem ein Jahr zusätzliche Reife gut getan hatte.

Das Weingut Kalkbödle demonstrierte mit seinem 2006'er Merdinger Bühl dann, wie klar und gradlinig ein badischer Spätburgunder sein kann, und erst recht mit dem 2006'er Pinot Noir, der überwiegend aus französischen Klonen gekeltert wurde. Da konnte das Öko-Weingut Gretzmeier nicht mithalten. Sowohl der 2005'er Qualitätswein wie auch der Kabinett-Wein zeigten sich recht einfach und bäuerlich und hatten einen unangenehmen Bitterton. Da der Kabinett-Wein nicht chaptalisiert wurde, fehlte ihm im Vergleich zum Qualitätswein auch noch Rückgrat. Selbst die 2004'er „Alten Reben“

blieben auf diesem Niveau. Ganz anders wirkten die 2006'er „Alten Reben“ vom Weingut Kalkbödle, die als eleganter, filigraner Spätburgunder mit dezentem Barrique-Ton aus dem Glase kamen.

Ähnlich gut präsentierte sich der 2004'er Merdinger Bühl vom Weinhaus Heger, der durch die Reife in der Magnumflasche sicher zusätzlich gewonnen hatte. Das junge Weingut St. Remigius brauchte sich vor diesen beiden Weinen nicht zu verstecken, so besaß der 2005'er Spätburgunder „S“ eine harmonische, klare Frucht und dichte Struktur. Die 2005'er Auslese war sogar noch dichter und voller und wurde mit knappem Vorsprung zum besten Spätburgunder dieser Probe gekürt. Für die Zukunft lässt dieser Wein noch einiges erwarten.

Der im Barrique ausgebaute 2006 Spätburgunder vom Weingut Kalkbödle wurde dagegen zwiespältig bewertet, die einen lobten ihn als klaren, eleganter Wein, den anderen war er noch zu Holz-betont.

Ebenfalls kontrovers wurde auch der nächste Spätburgunder, eine 2003'er Spätlese vom Weingut Gretzmeier diskutiert. Ein recht dichter, süßer, vollreifer Wein, aber eher wie ein Grenache und nicht wie ein badischer Spätburgunder. 36 Monate Barrique-Ausbau haben den Wein nicht unbedingt verbessert.

Der zweite 2003'er Spätburgunder, die Auslese vom Weinhaus Heger, musste sich nur knapp dem beten Wein der Probe, der 2005'er Auslese vom Weingut St. Remigius, geschlagen geben. Für einen 2003'er Spätburgunder war dieser Wein sehr weich und recht filigran gereift.

Den Abschluss der Probe machte das Weingut Kalkbödle mit einer Rarität: einem 1990'er Spätburgunder. Für sein Alter ein erstaunlich dichter, klarer Wein, der dann allerdings im Glas sehr schnell welkt. Es war trotzdem interessant, den kurzzeitigen Höhepunkt dieses Methusalems vor seinem Verblühen noch zu erleben.

Die Frage, ob bei unserer Probe das Terroir oder die Winzer die Weine dominiert haben, ließ sich eindeutig beantworten: es waren die Winzer, denn bei vergleichbarer Weinbergarbeit sind die Unterschiede zwischen den Weinen erst im Keller entstanden. Und noch etwas wurde deutlich: Das Weingut Kalkbödle, als Urgestein aus dem Tuniberg zeigte die gradlinigsten, elegantesten Spätburgunder, das Weingut St. Remigius war mit dichten, sauberen Weinen der Aufsteiger dieser Probe und auch das Weinhaus Heger brachte klare, saubere Spätburgunder ins Glas, nur das Weingut Gretzmeier konnte nicht so ganz überzeugen – auch wenn es streng ökologisch arbeitet.

Verfasser : Dr. Dieter Ockelmann

## Probenfolge und Punkung der Weine

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	Merdingen Bühl, Weinhaus J. Heger	QbA	Spätburgunder	k.A.	k.A.	k.A.	Faßspr.	9,40	13,55
2	2007	Merdingen Bühl "S" Barrique, Weingut St. Remigius	QbA	Spätburgunder	13,4	3,9	2,7	0,75	10,30	14,15
3	2006	Merdingen Bühl, 92°, Weingut St. Remigius	QbA	Spätburgunder	13,3	4,2	1,4	0,75	5,90	14,35
4	2006	Merdingen Bühl, 88°, Weinhaus J. Heger	QbA	Spätburgunder	13,0	5,3	3,8	0,75	9,20	13,91
5	2006	Merdingen Bühl, Weingut Kalkbödele	QbA	Spätburgunder	13,0	4,6	2,9	0,75	7,20	13,87
6	2006	Pinot Noir, Weingut Kalkbödele	QbA	Spätburgunder	13,0	4,6	3,0	0,75	9,20	14,48
7	2005	Merdingen Bühl, Weingut Gretzmeier	QbA	Spätburgunder	13,0	4,9	0,8	0,75	5,90	13,89
8	2005	Merdingen Bühl, Weingut Gretzmeier	Kabinett	Spätburgunder	12,0	k.A.	2,7	0,75	6,80	13,67
9	2006	Merdingen Bühl, "Alte Reben", Weingut Kalkbödele	QbA	Spätburgunder	13,0	5,4	0,3	0,75	8,90	15,11
10	2004	Merdingen Bühl, "Alte Reben", Weingut Gretzmeier	QbA	Spätburgunder	13,0	4,8	0,4	0,75	9,00	14,07

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
11	2004	Merdinger Bühl, 92° ,Weinhaus J. Heger	QbA	Spätburgunder	14,0	k.A.	k.A.	0,75	11,35	14,87
12	2005	Merdinger Bühl "S" Barrique 97° , Weingut St. Remigius	QbA	Spätburgunder	13,5	4,4	2,6	0,75	11,80	14,96
13	2007	Merdinger Bühl, Weingut St. Remigies	Auslese	Spätburgunder	14,3	3,8	3,3	0,75	14,90	15,33
14	2006	Merdinger Bühl, Barrique, Weingut Kalkbödele	QbA	Spätburgunder	13,5	5,2	1,3	0,75	18,50	14,59
15	2003	Merdinger Bühl, Barrique, Weingut Gretzmeier	Spätlese	Spätburgunder	16,0	5,2	4,0	0,75	18,00	13,74
16	2003	Merdinger Bühl, trocken Weinhaus J. Heger	Auslese	Spätburgunder	k.A.	k.A.	k.A.	0,75	k.A.	15,13
17	1990	Merdinger Bühl, Weingut Kalkbödele	QbA	Spätburgunder	13,5	k.A.	1,8	0,75	k.A.	14,96

# Weinprobe vom 11.Dezember 2008 - Champagner

## zusammengestellt und moderiert von Wolfgang Klug

Für das Jahresende hatte sich die Weinbruderschaft eine besondere Probe vorgenommen, zwölf schäumende Weine, zehn davon aus der Champagne sowie zwei „Piraten“.

Ursprünglich war die Probe von unseren verstorbenen Weinbruder Jean Dils geplant worden, nun führte uns Wolfgang Klug durch dieses perlende Thema.

Die Probe führte uns in Frankreichs nördlichstes Weinbaugebiet, rund 140 Kilometer östlich von Paris.

Zwar war die Champagne nicht die Wiege des Schaumweins, diese steht in Limoux / Languedoc, doch führte die kühlen Witterung in der Champagne häufig zu einer Gärunterbrechung im Herbst. Bei wärmerer Witterung setzte dann aber eine unwillkommene zweite Gärung durch den Restzucker in den Flaschen ein.

Auch der „Vater“ des Champagners, der Mönch Dom Pierre Perignon (1638-1715), versuchte diese zweite Gärung durch verschiedenste Maßnahmen; wie der Verwendung von Rotweintrauben zu verhindern.

Über England, wo Champagner als Modegetränk 1663 erstmals erwähnt wurde, trat der Champagner seinen Siegeszug als Luxusgetränk der Reichen in die ganze Welt an.

Die Probe begann mit einem Mercier Brut ohne Jahrgang, dessen Cuvee nicht bekannt ist.

Das Champagnerhaus Mercier wurde 1858 in Epernay gegründet. Im Jahr 1871 besaß es einen Keller von 18 Kilometer Länge mit eigener elektrischen Kleinbahn.

Seit 1987 gehört das Unternehmen zur LVMH-Gruppe.

Mit einer Produktion von 6 Mio. Flaschen ist Mercier der meistverkauft Champagner in Frankreich.

In der Probe präsentierte sich der Wein frisch, mit einer leichten Marzipan-Note, aber insgesamt doch etwas ausdrucksarm.

Der folgende Champagner aus dem Haus Jacquart zeigte sich als klassischer Vertreter einer Cuvée aus jeweils 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir und 1/3 Pinot Meunier einer feinen Perlage und leichten Hefenote.

Die zur Cooperative Regionale des Vins de Champagne (CRVC) gehörende Genossenschaft produziert auf 850 ha insgesamt 10 Mio. Flaschen.

Daran schloss sich ein aromatischer „Fleur de Champagne, Premier Crû“ aus dem Haus Duval-Leroy an, von dessen Assemblage nur bekannt ist, dass sie aus Chardonnay und Pinot Noir in einem Verhältnis von 65%-80% Chardonnay und 35%-20% Pinot Noir besteht. Das Haus aus Vertus produzierte in 2007 6,1 Mio. Flaschen und gehört zu den wenigen Champagnerhäusern, die sich noch in Familienbesitz befinden.

Zur Auflockerung folgte der erste „Pirat“, der sich als ein Cava aus dem Haus Juve y Camps, St. Sadurni d'Anoia entpuppte. Allein schon durch seine Zusammensetzung (Macabeu, Xarel-Lo und Parellada) bildete er einen klaren Kontrapunkt zu den bisherigen Weinen.

Die beiden folgenden Champagner waren schöne Beispiele für Blanc de Blancs, 100% Chardonnay. A.R. Lenoble, Grand Crû Blanc de Blancs mit einem Hefelage von 4-5 Jahren deutlich fruchtig und intensiv, gefolgt von Lamandier-Bernier, Blanc de Blancs Premier Crû Extra Brut aus Vertus. Der Champagner mit einer Versanddosage von 5 Gramm besteht zu 100% aus Chardonnay der Premier Crû Lagen des Jahres 2006 sowie 40 % Reserveweinen aus den Jahren 2005 und 2004.

Der zweite „Pirat“ war ein wunderbarer Pinot Noir Sekt von Holger Koch, Vogtsburg-Bickensohl, der jedoch durch seine weinige Note sich von den bisher verprobten Champagner absetzte.

Mit Bruno Paillard's Première Cuveé präsentierte sich ein ausgewogener, gradliniger und trinkreifer Champagner. während der sich anschließende Gosset Excellence Brut eine merkliche Tiefe und Reife zeigte.

Eine angenehme Überraschung bot Heidsieck & Co Monopole mit seinem Blue Top Brut, seine Frische und Fruchtigkeit führten zu der zweithöchsten Bewertung des Abends.

Sie wurde nur übertroffen von dem sich anschließenden Champagne Thienot Brut.

Während mit Gosset das älteste Champagnerhaus in der Probe vertreten war, war Thienot das jüngste Haus, gegründet in 1976. Knappes Fazit: ein Champagner, der gefiel.

Den Abschluss bildete James Bergeronneau mit einem Brut Rose Premier Crû. Wolfgang Klug stellte hier einen „Champagnerwinzer“ vor, der ausschließlich Lesegut aus eigenen Premier Crû Lagen verwendet. 100% Pinot Noir, ein echter Rosé mit Charakter.

Die Probe machte deutlich, dass trotz hervorragender Winzer- und Cava Sekten, Champagner ein eigenes, ganz spezielles und sicher nicht alltägliches Getränk ist. Der Abend war daher für mich eine gelungene und angenehme Art, meinen Horizont in dieser Richtung zu erweitern.

Vielen Dank Wolfgang Klug.

Verfasser: Jörg Kleimeier

### Probenfolge und Punkung der Weine

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
1		Mercier Brut, Epernay	NM	Chardonnay Pinot-Noir Pinot-Meunier	12,0	0,75	21,65	14,17
2		Jacquart Brut Tradition, Reims	CM	Chardonnay 33% Pinot-Noir 33% Pinot-Meunier 33%	12,0	0,75	18,99	14,92
3		Duval-Leroy Brut "Fleur de Champagne", Premier Cru, Vertus	NM	Chardonnay 65-80% Pinot-Noir 35-20%	12,0	0,75	29,00	14,53
4	2004	PIRAT J.C.: Juve y Camps Brut Nature Gran Reserva, "Reserva de la Familia", St. Sadurni d' Anoya, Espagne	NM	Macabeu Xarel-lo Prellada	12,0	0,75	13,39	13,39
5		A.R. Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs Brut, Damery	NM	Chardonnay 100%	12,0	0,75	23,90	15,47
6		Larmandier-Bernier Blanc de Blancs Premier Cru, Extra Brut, Vertus	NM	Chardonnay 100%	12,5	0,75	34,50	15,50
7	2005	PIRAT H.K. Holger Koch, Sekt Pinot Brut, Weiss von Rot/Blanc de Noirs, Vogtsburg-Bickensohl/Baden	RM	Pinot-Noir 100%	13,0	0,75	12,50	14,44

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
8		Bruno Paillard Premiere Cuvée` Brut, Reims	NM	Chardonnay 33% Pinot-Noir 45% Pinot-Meunier 22%	12,0	0,75	31,90	15,11
9		Gosset Excellence Brut, Ay	NM	Chardonnay 42% Pinot-Noir 45% Pinot-Meunier 13%	12,0	0,75	29,50	15,69
10		Heidsieck & Co Monopole Blue Top Brut, Epernay	NM	Chardonnay 20% Pinot-Noir 70 % Pinot-Meunier 10%	12,0	0,75	17,99	15,75
11		Champagne Thienot Brut, Reims	NM	Chardonnay 25% Pinot-Noir 35% Pinot-Meunier 20% Reservewein 20%	12,5	0,75	33,00	16,31
12		James Bergeronneau Brut Rose' Premier Cru, Villedommange/Marne	RM	Pinot-Noir 100%	12,0	0,75	45,00	14,28