

Wein



vom Vulkan

... natürlich aus den Kaiserstühler Winzergenossenschaften

Die Glut des Vulkans, die Sonne des Südens, das einzigartige Terroir und die Kunst zeitgemäßer Vinifikation...

Ein bisschen von allem ist in jedem unserer Weine.

Entdecken Sie ihren Wein vom Vulkan.

Feine Küche und ein Kaiserstühler.

Sei es klassisch mit rassigem Weiß- und Grauburgunder, mit feurigen Roten oder frech mit Rivaner, Silvaner, Müller-Thurgau & Co.

INFO

BREISACHER WEINFEST
vom 26. bis 29. AUGUST

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



Kaiserstühler Wein Marketing GmbH

79235 Vogtsburg-Achkarren
Telefon 07662 - 9304-0
info@winzergenossenschaft-ochkarren.de
www.kaiserstuehler-wein.de

Achkarren

Bickensohl

Bötzingen

Bischoffingen

Badischer Winzerkeller eG Breisach

Burkheim

IHRINGEN

JECHTINGEN

Kiechlinsbergen

Königschaffhausen

Oberbergen

KAISERSTÜHLER WINZERGEFELDEN OBERROTWEIL

Sasbach

WASERWEILER

GRÄFLICH VON KAGENECKSCHIE WEIN- & SEKTZELLEREI BREISACH

Service



Ronald „Ron“ Kochanek, Dipl.-Sommelier aus Freiburg, testet für euch traumhafte Trauben und regungslose Reben.



chilli



WeinGuide

DER MARKENWARE AUF DEN NERV GEFÜHLT: Weißweine

Vom heißen Asphalt spiegelt die aufsteigende Luft bizarre Bilder in die Stadt. Das Leben geht langsamer und man fühlt sich wie in Südfrankreich. An jedem Ort, der Schatten bietet oder nur einen Ventilator hat, drängen sich die Menschen. In den Straßencafés pulsiert das Leben: es ist Sommer, Sommer in Freiburg. Jetzt lässt es sich im Grünen oder im Café, mit Freunden bei einem kühlen Glas Weißwein, Rosé oder Cidre über „Gott und die Welt“ quatschen und das Leben in vollen Zügen genießen – nur, welcher Tropfen passt am besten? Wieder die riesige Auswahl in den Regalen, alles bunt und schick, mit vielen Namen. Von hier oder von da? Gutedel oder Viognier, Riesling, Chardonnay oder Grauburgunder? Wer die Wahl hat ...

In der Überzahl sind die Markenweine – weiß, rosé und rot. Markenweine kommen meist von großen Produzenten und sind mit einem gigantischen Werbebudget ausgestattet, da sie auch millionenfach verkauft werden sollen. Damit sie schneller wieder erkannt werden, sehen sie auffällig ähnlich aus: Gleiches Etikett, verschiedene Trauben oder Cuvées, „Corporate Design“ eben. „Markenweine bürgen für Qualität“, „Markenweine schmecken immer ähnlich“, „keine Ausrutscher möglich“ – das sind die Versprechen, und die haben wir für euch geprüft. Knapp 50 Weine aus der ganzen Welt, alle in Freiburger Supermärkten gekauft, gingen in die Verkostung ein – in den nächsten Ausgaben kommen Rosé und Rote an die Reihe. Hier haben wir euch die Weißweine zusammengestellt.

Komplette Verkostungsnotizen im Internet:

www.chilli-online.de

Alle Verkostungen sind Blindverkostungen, nur die Traube ist bekannt, Flasche verdeckt. Gleiche Temperatur (10–12 Grad), geruchsneutrale Umgebung, saubere, geruchsfreie Gläser, jeder Wein im eigenen Glas, weiße Unterlagen zur Farbanalyse.

VERKOSTUNGSKRITERIEN

- Absoluter Geschmack
- Preis – Gegenwert – Relation
- Schnelle Verfügbarkeit

Weine trocken, ohne Ansehen von in Weingesetzen vorgegebenen Qualitätsstufen. Bei anfangs fehlerhaften Weinen findet nach 60 Minuten eine Nachverkostung statt.

BEWERTUNG

1. Skala: 50–100 Punkte ●

50–60 nahezu nicht genießbar, verschiedenste Weinfehler, je nach Stärkegrad

60–70 schlechtes Produkt, verfallen oder verwässert

70–80 Produkt ok, aber austauschbar, keine Sortentypizität oder Signifikanz

80–90 guter bis sehr guter Wein, sorten- oder regionsspezifisch, hohe Signifikanz, wieder erkennbar, differenziert

90–100 Große Kunst, Weltklasse, komplex, vielschichtig, hohe Differenzierbarkeit, sorten-, region- oder stilimmanent

2. Preis – Gegenwert – Relation: 1–5 Punkte ●

von 1.: Viel zu teuer oder sehr kleine Menge oder absolut gesucht (Sammlerwein)

bis 5.: Sensationelles Preis-Leitungs-Verhältnis, sollte man sich schnell zulegen, wird höchstwahrscheinlich bald ausverkauft sein.

TOP bezeichnet die Weine mit dem besten Mischungsverhältnis aus ● und ●

Fotos: Ron Kochanek

DEUTSCHLAND



White

Blankenhorn - Cuvée:
Chard./W. Burgunder
Baden 2004

„Die Frau“ in der Männerwelt, macht eine leckere Cuvée, trocken, edel und doch frisch, harmonisch mit etwas Exotik, Quitten und Limetten. Geht zu Fisch, aber auch einfach so.

ca. 10,- €

88 3,2



Jedentag

Franz Keller - Cuvée
Baden 2004

Stil „Alte Welt“, fruchtig, fast halbtrocken, harmonisch und schick, eben für jeden Tag. Geht zu Maultaschen, Spargel, geschnitzelter Pute, Süß-sauer, Sauerbraten, Fisch.

ca. 7,- €

83 2,2



Saignée

Franz Keller - Saignée
Baden 2004

Ein sehr feiner Wein, selten und edel gemacht. Trocken, frisch, fruchtig, angenehme Säure, gelber Apfel, Lychee, Zitrus, schönes Extrakt, gut ausgearbeitet, langer Abgang. Geht zu Zander im Blätterteig, Ente mit Trüffeln, Hummer.

ca. 9,- €

88 5

TOP



Weißer Wolf

WG Wolfenweiler - Gutedel
Baden 2004

Untypischer, dennoch leckerer Gutedel. Ein wenig im Stil der „Neuen Welt“. Trocken, exotisch, reife Ananas, Mango, Lychee, Limetten, mit mittellangem Abgang, frisch und fruchtig. Geht einfach so, passt aber auch zu Pasta Bolognese, Antipasti, Schäufele oder badischer Schlachtplatte.

ca. 4,- €

88 5+

TOP



Villa Baden

WG Wolfenweiler - Weißer Burgunder
Baden 2004

Fast schon halbtrocken, mit harmonischer Balance tänzelt dieser Tropfen daher, schöne Frucht, prickelnde Säure, schöne Balance. Geht zu Fisch, Spargel, einfach zu leichter Küche.

ca. 5,- €

85 4,3



ITALIEN



Canti

Cuvée: Pinot Grigio / Chard.
Jg. 2002

Leichter Korkschmecker, trocken, gelbe Früchte, Apfel, etwas zu wenig Säure. Kann man trinken, muss man aber nicht. Geht zu Currywurst mit Pommes.

ca. 4,- €

77 2,3



Viala

(Jg. k.A.)

Alkopop im Weinreich, mehr aber nicht. Kann man nicht ernst nehmen. Geht zu altem, trockenem Brot.

ca. 3,- €

50 1,0



Käfer

Pinot Grigio
Jg. 2003

Dieser Wein hatte jeden Weinfehler, verwässert, schweflig und korkig. Aufheben, wenn die „geliebte“ Schwiegermutter mal spontan vorbei kommt.

ca. 4,- €

50 1,0



SÜDAFRIKA



Nederburg

Sauvignon Blanc
Western Cape 2004

Trocken, Brennnessel, Stachelbeeren, Holunder. Sortentypisch und lecker. Geht zu hellem Fleisch, Fisch und einfach so.

ca. 5,- €

86 4,4



Nederburg

Chardonnay
Western Cape 2004

Stil „Neue Welt“ mit viel Holz, trocken, rauchig, mit Tönen von Vanille, über dem Apfel, Birnen und Limetten. Nichts für zarte Seelen, geht zu Wild, falschem Hasen und Gerichten mit Bärlauch.

ca. 5,- €

82 3,0



Golden Kaan

Sauvignon Blanc
Western Cape 2004

Starker Weinfehler, wird noch mal verkostet, sonst solides Produkt.

ca. 5,- €

ohne Wertung



Lust auf mehr? Einfach umblättern! ▶▶

▼ ANZEIGE



Tel. 07662/9330-0
keller@franz-keller.de
www.franz-keller.de
Badbergstraße 23
79235 Vogtsburg-Oberbergen

- Kaiserstühler Weine aus eigenem Anbau

Weiß-, Grau- und Spätburgunder u.a.
Burgunder Selectionen im kleinen Eichenholzfass ausgebaut

- Traditionsreicher Gasthof

seit 1969 mit einem Michelinsterne ausgezeichnet
Weinkarte mit 1.800 Positionen

- Individuelles, stilvolles Hotel

- Winzerhaus Rebstock

Wirtshaus mit badischer Gastlichkeit
Badbergstr. 22, Tel. 07662/9330-11



Optimale Reifung im 110m tiefen Bergkeller

- Weinimport

Frankreich, Spanien, Italien, Neue Welt u.a.
Großes Grand Cru Angebot aus Bordeaux und Burgund

Gasthof • Weingut • Hotel • Import exklusiver Weine

FRANKREICH



Collection de Chantre Sauvignon Blanc

Gascogne 2003
Ordentlich gemachtes Produkt – aber wenig von „Sauvignon Blanc“ zu erkennen, dieser Wein ist trocken, solide, harmonisch und zuverlässig, aber eben austauschbar! Helles Geflügel, Fisch oder Gemüsecrêpes.

ca. 4,- €

81 3,3



Blanchet Cuvée

Jg. 2004
Ordentliche Cuvée mit den Aromen von Sauvignon Blanc, trocken und solide, aber mehr auch nicht. Geht zu Gemüse, Pasteten und leichtem Fisch.

ca. 3,- €

79 3,4



Baron Philippe de Rothschild

Cuvée: Sauvignon Blanc / Semillon / Muscatelle Bordeaux 2003
Stachelbeeren, duftige Gräser, Quitten, schönes Extrakt, trocken mit langem Abgang. Geht zu Langusten, Hummer, Gambas und einfach so.

ca. 5,- €

88 5+

TOP



J.P. Chenet Blanc de Blanc

Gascogne 2004
Schicker Name, gibt es aber nur im Champagnerbereich. Brennessel, Gras, Stachelbeeren, trocken. Ganz ok, geht zu Spargel, Seefisch und Pellkartoffeln.

ca. 3,- €

80 3,7



Marqués de Caceres Cuvée

La Rioja 2002
Ordentlich gemachter Wein, trocken, harmonisch, schmeckt nach Quitten, süßem Mais, Limonen, Lagerung im Barrique. Zu kräftigem Fisch, Geflügel oder Polenta.

ca. 6,- €

82 2,5



Paternina – Banda Dorada

Cuvée
La Rioja (Jg. k.A.)
Hart an der Grenze des Trinkbaren. Zuviel Schwefel, kaum Aromen. Geht gar nicht!

ca. 4,- €

62 1



USA



E. & J. Gallo Turning Leaf Chardonnay

Kalifornien 2003
Melonen, reife Trauben, Mais und Vanille, trocken. Ein typisches „Neue Welt“ Produkt. Ausbau im Barrique, nichts für zarte Seelen. Geht zu Fleisch, Wild oder provençalischem Gemüsetopf.

ca. 7,- €

85 2,8



Mondavi Chardonnay

Kalifornien 2000
Rauchiger Obstsalat mit reifen Melonen, Ananas, Aromatrauben mit Honig und eine Vanilleschote, dazu ein Schuss Calvados, so kommt dieser Gigant daher. Der Geschmack ist so beeindruckend wie sein Preis. Geht eigentlich nur zu einer guten Zigarre.

ca. 14,- €

90 3



CHILE



Sunrise

Chardonnay
Central Valley 2003
„Neue Welt“ Chardonnay, diesmal mit dezentem Holzeinsatz, trocken, schön und harmonisch, trotzdem schwerer. Für kältere Tage. Geht zu Ente in Orange, Nudeln mit Pesto oder Wild im Brotteig.

ca. 5,- €

86 4,0



NEUSEELAND



Montana Sauvignon Blanc

Marlborough 2004
Neuseeland ist das Land des Sauvignon Blanc. Trocken, spritzig, frisch, sortentypisch. Passt zu heißen Abenden als kühles Getränk. Aber auch zu leichtem Fisch und asiatischem Essen.

ca. 6,- €

85 3,0



RESUMÉE

Deutsche Markenweine können in qualitativer Hinsicht voll mit den Weinen aus der „Neuen Welt“ mithalten. Es gibt hier einen klaren Unterschied in der Stilrichtung. Die „Neue Welt“ ist schwerer und fetter, bedingt durch die vielen Sonnenstunden und die Benutzung von Barriques oder Chips. Die Weine der „Alten Welt“, hier Deutschland und Frankreich, sind frischer und lebendiger und haben eine wesentlich ausgeprägtere Säurestruktur, die im Sommer erfrischender und damit beschwingter zu trinken ist. Markenweine aus Spanien, Italien haben noch etwas nachzuholen.



▼ ANZEIGEN

Weinlein
600 Weinsorten in schönem Ambiente mit kompetenter Fachberatung.
Lassen Sie sich inspirieren...
Wir freuen uns auf Sie!

Weinlein Herdern • Inh. Adrian von Gleichenstein
Hauptstraße 74 • 79104 Freiburg i.Br.
Telefon 07 61 / 70 76 111 • Telefax 07 61 / 70 76 112
info@weinlein-herdern.de • www.weinlein-herdern.de

Italien
... das ganze Jahr
Italiens Weine und Delikatessen
GARIBALDI
Talstraße 1a • 79102 Freiburg • Tel. 70 71 800
Mo - Do 10 - 13 h & 15 - 20 h, Fr 10 - 20 h, Sa 10 - 16 h