



Sigi Hiss, Weinfachberater aus Einsiedeln (Schweiz) hat fürs chilli die Vorzeigeprodukte getestet.

Best of Baden Teil 2

▼ ANZEIGE

Von der Natur komponiert

von unserem Kellermeister zur vollendeten Reife begleitet. Mit viel Liebe und Gespür für die Feinheiten und Finessen der Weine.

Genießen Sie die Qualität für die unser Markenzeichen steht:

Der Leitwolf zu Spitzenweinen



WOLFENWEILER

Winzergenossenschaft Wolfenweiler EG
D-79227 Schallstadt-Wolfenweiler
Tel. 07664/4030-0 · Fax 07664/4030-200
eMail: Kontakt@wg-wolfenweiler.de
www.wg-wolfenweiler.de

Oft kommt es anders als man denkt: Eigentlich wollten wir nur eine Ausgabe von Badens Top-Weinen machen. Dann bekamen wir aber so viele Top-Weine, dass wir nun stolze fünf Ausgaben diesem Thema widmen können. Das Interesse der Winzer an diesen Verkostungen liegt weit über dem, was wir zu hoffen wagten, gibt es doch genug Weinführer und Wettbewerbe, die Weine eingeschickt haben wollen.

Es sind jetzt alle Spitzenweingüter und Winzergenossenschaften vertreten – das zeigt den Wert, der diesen Verkostungen zugemessen wird. Das bisherige Niveau ist hervorragend. Alle Top-Weine standen noch weitere drei, vier Tage im Klimaschrank und wurden jeden Tag nochmals probiert. Nicht einer hat sich eine Schwäche gegeben – das hat mich richtiggehend gefreut: „Wenn sie wollen, dann können sie, die Badener.“ Es gab auch Weine die enttäuschten, aber die waren selten. Ein Wort zu den Lagerpotenzialen: Diese sind vorsichtig geschätzt und unter optimalen Lagerbedingungen zu sehen. Vergessen sie ruhig mal die ein oder andere Flasche für ein paar Jahre, dann kann der Genuss weit größer sein.

Bei Fragen rund ums Thema freue ich mich auf Mails (info@chilli-online.de). Sigi Hiss

Alle Verkostungen sind Blindverkostungen, Temperaturen: Rotwein 18 Grad / Weißwein 13 Grad. Geruchsfreie DLG-Degustationsgläser

Verkostungskriterien

1. Absoluter Geschmack
2. Preis – Gegenwert – Relation

Bewertung

- Skala: 50–100 Punkte ●
- 50–60: nahezu nicht genießbar
 - 60–70: schlechtes Produkt, verfallen oder verwässert
 - 70–80: Produkt ok, aber austauschbar, keine Sortentypizität
 - 80–90: guter bis sehr guter Wein, sorten- oder regionsspezifisch, wieder erkennbar, differenziert
 - 90–100: große Kunst, komplex, vielschichtig, hohe Differenzierbarkeit, sorten-, region- oder stilimmanent

TOP Die besten Weine wurden nochmals verkostet, daraus die Tops gewählt.

am leckersten bis...

B Bouquet **G** Geschmack passt zu...

.....> rot

Schlatter Maltesergarten
Spätburgunder QbA tr.
Weingut Martin Wassmer, Schlatt
Jg. 2003

B Pinie, grüne Nüsse, erdig, trockenes Astwerk, mineralisch, Kräuter der Provence, kompakt & fest, schwarze Oliven, frische Feigen, sehr komplex & tief, mit Luft immer besser werdend.

G Druckvoll, verbindet Kraft mit Finesse, noch jung, frische Waldbeeren, reife Zwetschgen, deutliche feste mineralische Note, satte aber hochreife Tannine, frische Säure, klassischer Stil, langer dichter Abgang, Luft, klasse.

Fleisch

2009+

12,50 €

91

TOP



Alte Reben
Spätburgunder QbA tr.
Weingut Fritz Wassmer, Schlatt
Jg. 2003

B Opulent, wuchtig, Rauch, Speck, Bitterschoko, reife schwarze Früchte, Moos, Unterholz, mit viel Luft verliert der Wein das etwas Aufdringliche & wirkt natürlicher, dann kommt der eigentliche Wein besser durch.

G Wirkt perfekt gemacht, alles im Überfluss vorhanden, konzentriert, dicht, modern & üppig, nichts für Eleganztrinker, perfekt integrierter Alkohol, langer kompakter schokoladiger Abgang, ein top gemachter Wein, aber weniger Schminke wäre besser. Zum alleine Trinken.

bis 2009

22,50 €

90

TOP



„R“
Spätburgunder QbA tr.
Weingut Fritz Wassmer, Schlatt
Jg. 2003

B Kalter Rauch, Moos, Unterholz, Pinie, schwarze Waldfrüchte, dick & üppig, mit Luft deutlich tiefer & komplexer, sehr modern.

G Dicht, druckvoll, noch viel Babyspeck, wuchtig, eingelegte schwarze Früchte, Lakritze, sehr toastig, Schoko, körnige Tannine, top gemacht im modernsten Stil, konzentriert, weniger wäre mehr gewesen, viel Luft tut ihm gut, könnte in ein paar Jahren durchaus an Klasse gewinnen. Zum alleine Trinken

bis 2009

25.- €

89

TOP



Am Wochenende zur Weinprobe in den Kaiserstuhl – und dabei noch eine Menge über Weinanbau und Vinifikation lernen, über Rebsorten und ihre Besonderheiten: Dieses Vergnügen bieten die Winzer-genossenschaften am Kaiserstuhl auch in diesem Jahr wieder. Bis in den November laden sie ein zu Kellerführungen und Weinproben, zu Wanderungen auf Weinlehrpfaden, lustigen Traktorfahrten durch die Reben, Hocks, traditionellen Winzerfesten und besonderen Wein-Events. Die offenen Winzerkeller sind für Rolf Hofschneider, Sprecher der Kaiserstühler Winzer-genossenschaften aus Oberbergen, neben dem geselligen Aspekt auch wichtig, um aufzuklären und fachlich zu informieren. Transparenz in der Weinerzeugung stehen bei den Führungen im Vordergrund und dies sei gerade jetzt besonders wichtig, wo sich auf dem Markt Weine tummeln, die nur noch wenig mit dem Naturprodukt gemeinsam haben.

- 15. bis 17. April: Osterhock bei der WG Achkarren
 - 28. April bis 1. Mai: Jechtinger Mai- und Weinfest
 - 13. und 14. Mai: AC-Kaiserstuhl-Autorennen auf dem Gelände des Badischen Winzerkellers
 - 25. bis 28. Mai: Frühlingsweinfest Oberrotweil.
- Alle Feste, Termine und Infos unter:
www.kaiserstuehler-wein.de

Oberrotweiler Spätburgunder Spätlese tr.
– Barrique, Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil
Jg. 2003

B Rotes Früchtegelee, Touch reife Pflaume, dezente frische Kräuter, etwas Laub & Tee, wirkt ausgewogen, durchaus komplex.
G Balancierte Art, rund, weich, schlanker Typ, reife rote Waldfrüchte, minzig & Tee im Hintergrund, mit Luft kommt etwas Gewürznelke dazu, mit gewisser Eleganz, eleganter Abgang.

Wildgeflügel (Fasan)

bis 2007

17,80 €

85



Achkarrer Schloßberg Spätburgunder Auslese tr.
– Bestes Fass
WG Achkarren
Jg. 2003

B Weit & offen, Reife anzeigend, eingekochte rote Früchte, etwas überreife Himbeeren, getrocknete Kräuter, Pistazien, gewisse Tiefe.
G Auch hier Reife anzeigend, leicht staubige Tannine, trotzdem saftig & gute Balance, voller Körper, süßlich, reife Himbeeren, weich, rund, etwas balsamisch, auf dem Punkt, könnte etwas länger sein.

Schmorbraten & -gemüse

bis Mitte 2007

9,- €

84



Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Auslese tr.
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil
Jg. 2003

B Feine Holzwürze, helle Schokolade, wirkt cremig, etwas Walnuss, ätherische Komponente, relativ verschlossen, mit Luft kommen rote Früchte & tabakige Noten hinzu.
G Wuchtig, streng, eingelegte schwarze Kirsche, leichte Röstnoten, sehr verschlossen, saftes aber reifes Tannin, sehr alkoholisch, druckvoller, leicht scharfer Abgang.

Fleisch

bis 2008

17,- €

82



„SW“ Spätburgunder QbA tr.
Weingut Martin Wassmer, Schlatt
Jg. 2003

B Balsamisch, ätherisch, offen, schwarzer Tee, feines Zedernholz, Laub, etwas Backpflaumen & Lakritze, sehr komplex & tief, gewinnt mit Luft noch, klassisch.
G Mundfüllend, mollig, getrocknete Feigen, etwas Leder, reifes Tannin & reife Säure, Touch rauchig, verwobene Art, tief, sehr langer Abgang. Hat sich am zweiten Tag wieder etwas verschlossen, großer Wein.

Rinderfilet

2009+

21,50 €

91

TOP



Merdinger Bühl Spätburgunder QbA tr.
Weingut Gretzmeier, Merdingen
Jg. 1999

B Hochreif, getrocknete Feige, geröstete Pistazien, etwas Leder, süßliche Himbeeren, Datteln, trotz der Reife sehr komplex, Finesse.
G Reife Balance, seidig, samtigen & doch noch fest, hochreife Himbeeren, etwas Datteln & Waldfrucht, auf elegante Art den Mund auskleidend, weiche Tannine, leicht mineralisch, Laub, karamellige Note. Manchem vielleicht zu reif, für Liebhaber sehr reifer Spätburgunder.

Sauerbraten

bis Mitte 2007

10,30 €

86



Merdinger Bühl Spätburgunder Spätlese tr.
Weingut Gretzmeier, Merdingen
Jg. 2003

B Zurückhaltend, helle Schoko, Weichselkirsche, Rumtopf, wuchtig, braucht viel Luft.
G Wucht, Power, mächtigster Alkohol, seidige Tannine, fast wie ein Amarone, süßlich wirkend, eingelegte Kirschen, gut eingebundene Barrique, vom Alkohol dominierter Abgang, Kind des Jahrganges.

Fleisch

bis 2008

18,- €

81



Zwulcher Exclusiv Cuvee Rot
Weingut Gretzmeier, Merdingen
Jg. 2000

B Kleinbeerige, reife Brombeeren & Heidelbeeren, schwarze Kirsche, Mokka, kühle Mineralik, sehr dicht & konzentriert, gekochte rote Beete, Süßholz.
G Dicht gewoben, dicker Saft, feinkörniges Tannin, weiche reife Säure, hoher Extrakt, kalte rauchige Mineralität, wieder Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren, langer & samtener Abgang. Sehr eigenständig & mit Klasse. Am zweiten Tag besser!

Wildgerichte

bis 2008

25,- €

88

TOP



Merdinger Bühl Spätburgunder Auslese tr.
Weingut Gretzmeier, Merdingen
Jg. 2000

B Offen, süßliche Note, Feigen, Amarena-Kirschen, Walnuss im Hintergrund, erste Reife anzeigend, Kardamom, komplex.
G Sehr gute Balance, seidige Struktur, reife Säure, auf dem Punkt, Finesse, getrocknete Feigen, etwas Milchschoko, dezente Mineralität, schmeichelnd, fein, reif, komplexer Abgang.

Rinderfilet Wellington

bis 2008

25,- €

87



Mauchener Sonnenstück Spätburgunder Spätlese tr.
Weingut Lämmlin-Schindler, Schliengen/Mauchener
Jg. 2003

B Rote, etwas künstliche Kirschrucht, kühle Kräuter, dropsige Brombeere, wirkt etwas eindimensional.
G Weich, saftig, sandige Tannine, Kirschkern, kühle ätherische Note, kräftiger Alkohol gut verpackt, klar, gradlinig, fehlt etwas Tiefe & Komplexität, legt mit Reife eventuell etwas zu.

Fleisch

bis 2007/8

9,80,- €

83



▼ ANZEIGE

Weingut & Spargelhof Martin Wassmer

Am Sportplatz 3
79189 Bad Krozingen/Schlatt
Tel. 07633/15292

Unsere Öffnungszeiten:
April bis Juni täglich 8-20 Uhr auch Son- und Feiertags und nach Vereinbarung



Merdinger Bühl
Chardonnay Spätlese tr.
Barrique – Weingut
Gretzmeier, Merdingen
Jg. 2002

B Sehr offen, wirkt süßlich wie eine Beerenauslese, kandierte Ananas & Banane, Honig, sehr reif, Rosinen, ungewöhnlich für einen trockenen Wein.
G Sehr reif, wieder Rosinen & dunkler Honig, breit & rustikal, wuchtig, süßlich, Birnenmus, reif, etwas kurz im Abgang.

genial zu mittel- bis intensiven Käsen

bald trinken

12,80 €

80



Mauchener Frauenberg
Chardonnay Spätlese tr.
Weingut Lämmlein-Schindler
Schliengen-Mauchen
Jg. 2004

B Offen, Granny Smith & Weingartenpfirsich, aber auch Rosenblätter, blumige Komponente, Touch Muskat & Holzwürze, klar & frisch.
G Saftig, wieder klare & frische Struktur, eher der Elegante trotz spürbarem aber gut integriertem Alkohol, leicht mineralische Noten, blumig, schon sehr gut zu trinken. Gradliniger langer Abgang.

Fisch mit kompakten Soßen

bis 2008

10,80 €

87



Mauchener Sonnenstück
Gewürztraminer Spätlese tr.
Weingut Lämmlein-Schindler
Schliengen-Mauchen
Jg. 2004

B Sehr offen, Blumenstrauß mit Rosen, Nelken, Lavendel, frisch geriebenes Muskat, Touch frischer Traubensaft, Gewürzladen.
G Sehr reine & klare Gewürztraminer-Aromatik, feine Hefenoten, viskos, erdig, fester Wein, gut eingebauter Alkohol, reife Säure, langer Abgang mit feiner Bitternote.

Als Aperitif oder zum Raclette

bis 2008

10,80 €

86



Burkheimer Feuerberg
Weißer Burgunder Spätlese tr.
Großes Gewächs
Weingut Bercher, Burkheim
Jg. 2004

B Dezent, kühle Kräuter, frische Butter, knackige Birnen, edel, im Hintergrund feine Barrique-Würze, noch sehr kompakt.
G Herrlich klare & reinste Früchte-Aromen wie frische Birne & Quitte, etwas nussige Anklänge, Touch Butter & Joghurt, Kraft & Eleganz, im Hintergrund feingliedrige Mineralität, rassige Säure, sehr langer Abgang. Großer Wein!

Geflügel & helles Fleisch

bis 2010/11

15,20 €

93



Burkheimer Feuerberg
Grauer Burgunder Spätlese tr.
Weingut Bercher, Burkheim
Jg. 2004

B Offen, mineralisch, reife Zitrusfrucht, feine Holzwürze, Fenchel, Touch frische Kräuter, komplex & tief, rassig.
G Dicht, rassige Säure, samtene Mineralität, voller Körper, gemüsig, Limette & etwas Melone, tolle verwobene Struktur, glasklar, dichter langer & mineralischer Abgang, mit Luft kommt das Barrique deutlicher zum Vorschein. Großer Wein!

Geflügel & helles Fleisch

bis 2009/10

18,30 €

92



Burkheimer Schloßgarten
Grauer Burgunder Spätlese tr.
Großes Gewächs
Weingut Bercher, Burkheim
Jg. 2004

B Extrem verhalten mit dezenten laktischen & etwas alkoholischen Noten, mit Luft kommt Birnenmus & etwas türkischer Honig durch.
G Wuchtig, reife runde Säure, dezent mineralisch, schöne Extraktzucker, Honig & etwas Bienenwachs, leichter Gerbstoff, der deutliche Alkohol bringt den Wein aus der Balance, wirkt am mittleren Gaumen etwas leer.

dunkles Geflügel

bis 2007/8

15,20 €

85



Kaiserstuhl
Chardonnay Spätlese tr.
Weingut Bercher, Burkheim
Jg. 2004

B Sehr verschlossen, braucht viel Luft, gekochtes Gemüse & feine Hefenoten, zart mürrischer Apfel, am zweiten Tag deutlich offener & komplexer.
G Herrlich ausbalanciert, rund & weich, prickelnde Säure dazu, Schmelz, feines Holz im Hintergrund, sahnig, etwas Joghurt, trotz spürbarem Druck ein eher filigraner Wein, feingliedriger & komplexer Abgang.

asiatische Küche

bis 2009

15,50 €

88



SL
Riesling Spätlese tr.
Weingut Andreas Laible
Durbach
Jg. 2004

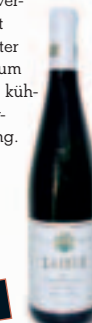
B Offen, salzige Würze, herbe aber komplexe Mineralität, Aprikosensteine, Touch Schnittlauch, im Hintergrund feine Hefe & erdig wirkend, tief.
G Sehr schöne Balance, wirkt noch etwas verschlossen, mit Luft kommt ein eleganter & tiefer Riesling zum Vorschein, langer, kühler noch leicht verschlossener Abgang.

gegrillte Krustentiere

bis 2009

10,- €

89



weiß

WG Wolfenweiler schon in WM-Form

Große Freude bei der Winzergenossenschaft Wolfenweiler: Die WG hat mit ihrem 2003er Wolfenweiler Batzenberg, Spätburgunder Rotwein trocken Barrique eine Ausschreibung für die WM-Belieferung gewonnen und darf nun alle WM-Spiele beliefern, die in Berlin stattfinden, ist also auch beim Endspiel dabei. „Darüber freuen wir uns riesig, weil der Wein offenbar dank seiner hervorragenden Qualität gewonnen hat, und weil das auch ein schöner Erfolg für die Region ist“, kommentiert WG-Geschäftsführer Ernst Nickel. Er darf nun 4200 Flaschen auf den Weg ins WM-Zentrallager nach Heidesheim schicken. Die WG Wolfenweiler ist damit einer von 30 Betrieben, deren Weine bei der WM dabei sind.

bar

Prosit!



4. Kulinarische Weinwanderung in
Oberrotweil
am Kaiserstuhl
Sonntag, 18. Juni 2006



Auf einer Strecke von 5,5-6 km mit sechs Essens- und Verkostungsstationen erleben Sie die Vielfalt der Speisen und Weine in einer einmaligen Landschaft.

In Zusammenarbeit mit den örtlichen Gastronomie- und Weinbaubetrieben in Oberrotweil:
Landgasthof Winzerstube • Bäckerei Bernd Sedelmeier • Zur Küferei • Stürpfelkeller
Gasthaus Bären • Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil • Weingut Bercher-Schmidt
Weingut Wolf Salwey • Weingut Freiherr von Gleichenstein
Weingut Thomas Landerer • Weingut Wellenreiter

Preis: Erwachsene 35,-€ Anmeldung bei:

Kinder (7-16) 16,-€ Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil eG Touristik Oberrotweil, Frau Durm

Bahnhofstr. 31, 79233 Vogtsburg-Oberrotweil (Hier auch Zimmervermittlung)

Tel. 07662/9320-0, Fax 07662/8414 Tel. 07662/566, Fax 07662/935787

Start: 9.30-14.00 Uhr info@kulinarische-weinwanderung.de info@touristik-oberrotweil.de

im Hof des Kaiserstühler

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt

Winzerverein Oberrotweil eG

Teilnehmerzahl begrenzt - Anmeldung unbedingt erforderlich

JECHTINGER

Wein...ein Schluck
badische Sonne

Herzlich Willkommen zum Mai-Weinfest.

Genießen Sie unsere Weine auf dem
Maifestgelände und beim offenen
Winzerkeller hier im Haus.

Samstag, 29.04., 8.30-18.00 Uhr
Sonntag, 29.04., 8.30-18.00 Uhr
Montag 01.05., 11.00-18.00 Uhr

WINZERGENOSSENSCHAFT JECHTINGEN AM KAISERSTUHL

D-79561 JECHTINGEN - TEL. 0 76 62 93 23-0 - FAX 0 76 62 82 41

e-Mail: info@jechtinger-wein.de - Internet: www.jechtinger-wein.de

KAISERSTUHL -BADEN

