



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

Best of Baden Teil 3

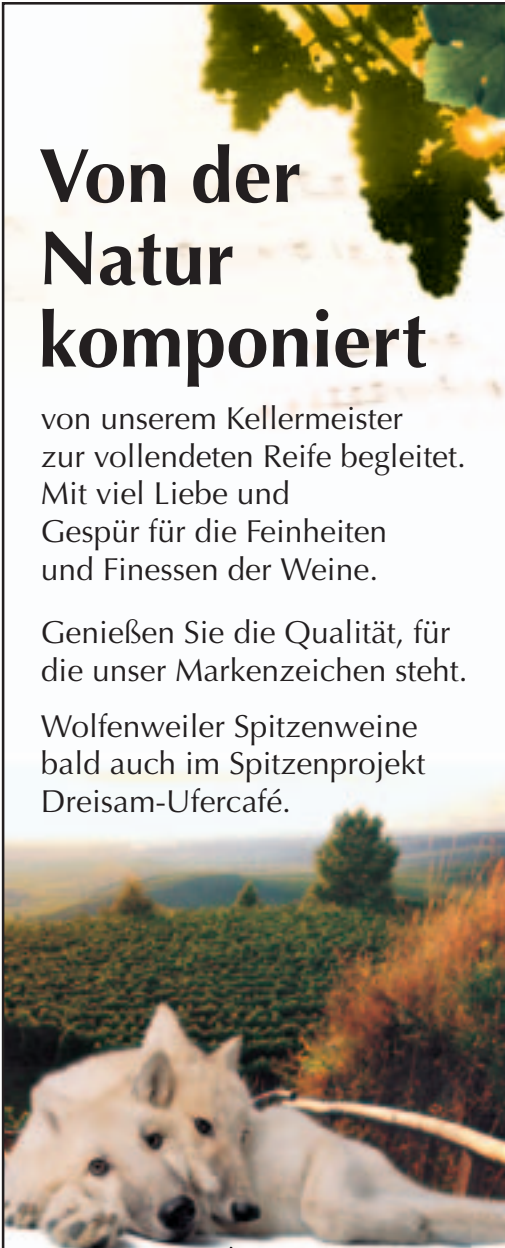
▼ ANZEIGE

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.

Wolfenweiler Spitzenweine bald auch im Spitzenprojekt Dreisam-Ufercafé.



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

In unserem jüngsten Beitrag für die mittlerweile in der ganzen Region viel beachtete „Best-of-Baden-Reihe“ im Freiburger Stadtmagazin chilli hatte ich das Reifen oder Liegenlassen von unseren Top-Weinen angeregt. Wie verändert sich ein Wein – ganz allgemein gesehen – während der Flaschenreife? Nehmen wir ein gutes Stück Fleisch: Ohne dass es einige Zeit beim Fleischer abgehungen wurde, schmeckt es einfach nur zäh und fad. Ähnlich verhält es sich mit dem besagten Stück Fleisch direkt, nachdem es aus der Pfanne kommt – ein paar Minuten ruhen lassen, erhöht den Genuss deutlich.

Ebenso kann ein gereifter Wein deutlich an Finesse, Geschmacksreichtum und Balance gewinnen. Würde er im Barrique ausgebaut, so ist dieses nun im besten Fall so integriert, dass man es nur noch in Nuancen wahrnimmt.

Geschmeidiger, samtener, weicher sind weitere passende Attribute, die einen reifen Wein kennzeichnen. Wann ein Wein am besten mundet, muss natürlich jeder selber entscheiden. Vielleicht findet ja der eine oder andere Leser Freude daran, seine Weine über ein paar Jahre zu verfolgen und dessen spannende Veränderungen zu erleben.

Ich selbst bin als privater Weinliebhaber ein Fan alter Bordeaux-, Burgunder- und sehr alter Sauternes-Weine.

Probieren sie mal badische Top-Spätburgunder aus 1997 oder Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay aus 1996. Sie werden überrascht sein.

Gerne nenne ich ihnen ein paar Weine – einfach eine E-Mail an:

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

▼ ANZEIGE

Weingut Matthias Kiefer
Ballrechten-Dottingen

Aktion: Kiefer-Weine zum Kennenlernen

- 2004er Grauburgunder Kabinett trocken – 4,10 Euro*
- 2004er Spätburgunder trocken – 4,70 Euro*

*Angebot gilt nur bis Ende Juni

Weingut Matthias Kiefer • Mühlenstr. 58 • 79282 Ballrechten-Dottingen
Tel. 07634 – 86 23 • Fax 69 48 89 • info@kiefer-weingut.de • www.kiefer-weingut.de

Freiburger Schloßberg
Rotwein Cuvee QbA tr.
Weingut Stiftungskellerei
Freiburg
Jg. 2004

B sehr offen & tief, Schwarztee, trockenes Laub, reife Himbeeren & Erdbeeren, im Hintergrund etwas balsamisch, wirkt wie ein klassischer Kaiserstühler alter Machart.

G sehr trocken wirkend, noch staubiges Tannin, gewisse Mineralität, getr. Feigen, reife Erdbeeren, etwas Liebstöckel, Touch Amarena Kirsche, sehr schön.

 bis 2008/9

11,- €

87


TOP



Burkheimer Feuerberg
Spätburgunder Spätlese tr.
Weingut Bercher, Burkheim
Jg. 2003

B eher verhalten, getr. Laub, reife Himbeeren, etwas helle Schokolade, rote Kirschen, ätherische kräuterige Komponente, gewinnt deutlich mit Luft, sehr edel.

G Dichte & Kraft sehr gut verpackt, Gaumen auskleidend, feines Holz, reife Himbeeren & Erdbeeren, auch hier helle Schokolade, samtenees Tannin, reife saftige Säure, klassisch, frische Feige, verbindet Wucht mit Eleganz, tief & lang, Klasse.

 bis 2010

27,- €

91

TOP



Limburg III
Rotwein Cuvee Barrique tr.
Weingut Bercher, Burkheim
Jg. 2003

B eher verhalten, Touch alkoholisch, Lakritze, etwas Trüffel, eingelegte rote Kirschen, Rauch & Bitterschokolade, am 2. Tag deutlich komplexer & offener.

G druckvoll, Kraft, spürbarer Alkohol, weiche, fast seidige Tannine, reife Säure, Mon Chéri, etwas frische Pflaumen & auch Backpflaumen, versteckte mineralische Komponente, sehr gut abgestimmt, ein Schmeichler mit Charakter, ausladend, langer Abgang.

 bis 2009/10

20,- €

89


TOP



Blauer Spätburgunder
Blauer Spätburgunder tr.
Weingut Johner, Bischoffingen
Jg. 2003

B sehr zurückhaltend, unbedingt Karaffe & viel Luft, frische Brombeeren, Espresso, wirkt edel, aber auch etwas staubig, legt am 2. Tag deutlich zu.

G tolle Balance, rassig frische Säure, Weichselkirsche, etwas verstecktes Marzipan, leicht sandiges Tannin, verbindet Strenge mit Finesse, sehr eigener Charakter, aber auch sehr gut.

 bis 2009

20,- €

87



SJ Spätburgunder
Blauer Spätburgunder tr.
Weingut Johner, Bischoffingen
Jg. 2003

B sehr zurückhaltend, unbedingt Karaffe & viel Luft, Schwarzkirsche, Mokka, ist sehr kompakt, etwas Graphit & Rauch.

G sehr gute Balance, deutlich mineralisch, feste Struktur, reifes, aber sattes Tannin, Himbeeren & etwas Pinienholz, hat Rasse & Nervigkeit, noch sehr zurückgezogen – zeigt noch nicht alles, viel Potential, könnte noch zulegen in ein paar Jahren.

 2007 bis 2011

42,- €

92


TOP



Oberrotweiler Eichberg Auslese
Spätburgunder Auslese tr.
Weingut Freiherr von
Gleichenstein, Oberrotweil
Jg. 2003

B zurückhaltend, Weichselkirsche & Kirschkerne, etwas Bitterschoko, frische kühle Kräuter, hat Stil, edel & vornehm.

G weicher samtiger Stil mit leicht sprödem Tannin, klassisch, etwas Unterholz & reife rote Früchte, Touch Rumtopf, sehr elegant trotz des Alkohols, toll ausbalanciert, langer komplexer Abgang.

 bis 2010

22,- €


88



Oberrotweiler Eichberg Spätlese
Spätburgunder Spätlese tr.
Weingut Freiherr von
Gleichenstein, Oberrotweil
Jg. 2004

B verhalten, getr. Laub, grüner Tee, Leder, etwas Mokka & Graphit.

G gradlinig, klar, feines Tannin, spürbare Säure, kraftvoll, durchgängiger Stil, Walnuß, rote eingelegte Frucht, trockene Äste, sehr gut abgestimmt, könnte sich noch steigern.

 bis 2009

11,- €

85



Oberrotweiler Eichberg Barrique
Spätburgunder QbA tr.
Weingut Freiherr von
Gleichenstein, Oberrotweil
Jg. 2004

B grüne Walnuß, getr. Kräuter, Unterholz vermengt mit Waldboden, Waldbeeren, Barrique hervorragend integriert, sehr tief & unheimlich komplex mit Luft, etwas Pinie, würzige reife Himbeeren im Hintergrund.

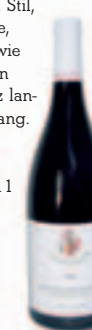
G sehr mineralisch, sattes reifes Tannin, kraftvoll & doch mit großem Stil, Eleganz & Finesse, gleiche Aromen wie in der Nase, Wein ruht in sich, ganz langer seidiger Abgang. Klasse.

 2007 bis 2011

20,- €

92

TOP



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

B erkennbar ein Lämmlin-Schindler-Wein, Erdbeere, Kirschgelee, Touch Heidelbeere & Bitterschoko, rote Beete, gewinnt Komplexität & Tiefe am 2. Tag.

G sprödes Tannin, klare Säure, grünliche Walnuß, druckvoll, Wein wirkt etwas karg, kalkige Noten, gekochte rote Früchte, viel Luft, das Tannin deckt die Frucht stark zu – gewinnt die Frucht den Kampf, legt der Wein noch zu.

 bis 2008

15,80 €

84



Frauenberg Cuvee
Rotwein Cuvee tr.
Weingut Lämmlin-Schindler,
Schliengen/Mauchen
Jg. 2003

B rote Beete, Brombeer & Heidelbeersaft, Holunderbeeren, nicht überladen, etwas frische Kräuter (Minze), wird am 2. Tag deutlich tiefer & komplexer. Cassis kommt hinzu.

G sandiges Tannin, reife Säure, Holunderblüte, eingemachte schwarze Kirschen & Bitterschoko dazu, weich & rund, Schmeichler, gut verpackter Alkohol, viel Luft, hat eigenen Stil, sehr gut gemacht.

 bis 2009

17,50 €

88

TOP



▼ ANZEIGE

Spiegelau-Gläser
zu Aktionspreisen

Italiens Weine sind Zeitlos

GARIBALDI

Talstraße 1a • 79102 Freiburg • Tel. 70 71 800
Mo - Fr 10 - 20 h, Sa 10 - 16 h

Traumhafte Termine

Kaiserstühler WGs laden ein

- 13. und 14. Mai: AC Kaiserstuhl-Autorennen auf dem Gelände des Badischen Winzerkellers
- 13. und 14. Mai: Hoffest in Bischoffingen mit Wohltätigkeitsveranstaltung zugunsten des Zentrums für Kinderheilkunde und Jugendmedizin der Uniklinik Freiburg.
- 25. bis 28. Mai: Frühlingsweinfest Oberrotweil
- 3. bis 5. Juni: Sekt- und Gartenparty in Bickensohl
- 3. bis 5. Juni: Pfingsthoock Burkheim
- 10. und 11. Juni: Achkarrer „Festival der Tribe(1)“

Alle Feste, Termine und Infos unter:

www.kaiserstuehler-wein.de

Weißer Burgunder & Chardonnay QbA tr.
Weingut Johnner, Bischoffingen
Jg. 2004

B grüner frischer Apfel & Stachelbeere, Orangenschale im Hintergrund, sahnig-cremig, reife Banane, gewisse Kühle, sehr gut eingewobenes Holz.
G cremiger Schmelz, frische Säure, welche Finesse verleiht, etwas Boskop Apfel, Gemüse, gute Balance, auch hier sehr gut eingearbeitetes Barrique, braucht Luft, druckvoller langer Abgang.

 bis 2008/9


15,- €

87



Grauer Burgunder
Grauer Burgunder QbA tr.
Weingut Johnner, Bischoffingen
Jg. 2005

B dezent, Granny-Smith, Apfelkern-Noten, etwas feine Hefe.
G frisch, klar, gradlinig, modern & gut gemacht, Trinkspaß, jedoch nicht unbedingt sortentypisch, spritziger frischer Abgang.

 bis 2006/7

11,- €

82



SJ Grauer Burgunder
Grauer Burgunder QbA tr.
Weingut Johnner, Bischoffingen
Jg. 2005

B viel Luft, mehlig reife Boskop & Birnen, Trockenfrüchte wie Rosinen/Datteln, Honig, feine Holzwürze, tief & komplex, reife Birne & Zuckermelone.
G unbedingt Dekantieren, dicht & wuchtig, hoher Schmelz, grapefruitartige Säure, deutliches, aber schön verwobenes Holz, Honig, etwas Karamel & Quittengelee, insgesamt sehr jung – Zeit, langer druckvoller Abgang.

 bis 2009/10

25,- €

89

TOP



Oberrotweiler Eichberg Muskateller
Muskateller Spätlese tr.
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil
Jg. 2004

B herrlich traubig & würzig, ganz klare Muskateller-Aromatik, Rosen & asiatische Gewürze, ganz versteckt etwas Veilchen, offen & tief.
G tolle Balance, elegant, würziger reifer Apfel, feingliedrige Säure, schlank, Muskat & etwas pfeffrig & hefig, langer & sehr finessenreicher Abgang, hervorragender trockener Muskateller.

 bis 2008

14,- €

87

TOP



Merdinger Bühl Muskateller
Roter Muskateller Auslese
Weingut Gretzmeier, Merdingen
Jg. 2003

B sehr offen, pure frische geriebene Muskatnuß, vermengt mit weißem Pfeffer & Gewürznelke, reife Trauben, Touch Litschi, hat Stil.
G wieder frische Muskatnuß, Rosen, reife Melone, tolle Süße – Säure, Spannung, keine aufgesetzte Süße, eigenständig & sehr gut, langer & würziger Abgang.

 bis 2010

18,- €

87

TOP



Mauchener Frauenberg Chardonnay
Trockenbeerenauslese
Weingut Lämmlein-Schindler, Schliengen/Mauchten
Jg. 2004

B dick & konzentriert, kandierte helle Früchte, Rosinen, ganz dunkler Waldhonig, Malz, Karamel, mit viel Luft kommt deutlich mehr Komplexität dazu, sehr beindruckende Nase.
G ölig, Rosinen & Backpflaumen, kandierte Ananas & Haselnüsse, reife dezente Säurestruktur, mollig, weich, etwas plump wirkend, es fehlt die stützende Säure, was auch dem relativ kurzen Abgang gut stehen würde.

 bis 2020

32,- €

87



Grauer Burgunder Auslese
Grauer Burgunder Auslese
Weingut Johnner, Bischoffingen
Jg. 2003

B leer wirkend, medial, etwas hochreife Melone, Birnenmus, wirkt diffus, leicht stallige Noten.
G deutlich besser am Gaumen, saftig, frische Säure, etwas stumpf, gewinnt mit Luft.

 bald trinken

15,- €

78



Zähringer Löwe Nr. 30
Grauer Burgunder Beerenauslese
Weingut Zähringer, Heitersheim
Jg. 2003

B ätherisch, feines Marzipan, Birnenmus & reife Quitzen, etwas Korinthen, Pistazie, türkischer Honig, Bisquit, viel Luft – entwickelt sich über 2 Tage.
G viskos, wuchtig, gut eingebundener Alkohol, Barrique fein verwoben, wieder Aromen wie in der Nase, kompakte Süße & eine hervorragende Säure, trotz der Kraft hat der Wein eine schöne Filigranität – Karaffe & große Gläser, Klasse.

 bis 2015

25,50 €

88

TOP



Durbacher Plauelrain Scheurebe
Scheurebe Auslese lieblich
Weingut Andreas Laible, Durbach
Jg. 2003

B edel & vornehm, aber eher dezent, feine Grapefruit & etwas Mango, Schiefer, mit Luft kommt ein Brennesselton dazu.
G elegant, schmelzig & cremig, jedoch nicht mastig wirkend, tolle Balance, fast schon zart in seiner Art, feingliedrige Struktur, Stachelbeeren, frisches Gras, etwas Lindenblüten & exotische Früchte im Hintergrund, eine Ballerina.

 bis 2009

16,- €


87

TOP



Durbacher Plauelrain Auslese
Riesling Auslese halbtrocken
Weingut Andreas Laible, Durbach
Jg. 2004

B Limetten & frisch geschnittenes Gras, mineralische Noten, helles Steinobst wie Mirabellen & etwas Weinbergspirsich, wirkt edel & sehr klar.
G tolles Süße-Säure-Spiel, ausbalanciert mit mineralischem Unterbau, kristallklar, reife helle Früchte & auch etwas Heu im Hintergrund, tolle Spannung im ganzen Wein. Klasse.

 bald trinken

15,50 €

90

TOP



Prosit!

Weingut von Gleichenstein mit „Hofgarten“ bei der WM

Kaum war die Freude über die WM-Nominierung der Winzergenossenschaft Wolfenweiler verklungen, kam auch vom Weingut Freiherr von Gleichenstein die frohe Botschaft, dass auch von Gleichenstein Weine für die WM liefern darf: Für den Ausschank in den VIP- und Cateringbereichen hatte ein Gremium der FIFA 15 deutsche Weißweine und 15 deutsche Rotweine durch eine Blindverkostung ausgewählt. Insgesamt wurden der FIFA für diese Verkostung über 500 Proben zugeschiedt. Für das Gottlieb-Daimler-Station in Stuttgart wurde dann der 2005er Grauer Burgunder Kabinett trocken „Hofgarten“ ausgewählt, damit wird der Gleichensteiner Hofgarten auch beim kleinen Finale getrunken. Die Freude bei den Weingut-Verantwortlichen war groß. (chilli)



ANZEIGE

Tagefrischer Spargel und Erdbeeren
aus eigenem Anbau

Probieren Sie auch unsere Weine...

Verkauf in Schlatt
tägl. 8-20 Uhr (auch Sonn- u. Feiertags)
Bad-Krozingen-Schlatt · Lazariterstr. 2 (bei d. Kirche)
Tel. 07633/3965

Weitere Verkaufsstände in Freiburg:
Habsburgerstr./Hauptstr. · Günterstalstr./Lorettoapotheke
Carl-Kistner-Str. 19/Vita Sun · Hansjakobstr./Endhaltest. VAG
Sundgaulallee 51/gegenüb. Eingang Seepark

FRITZ WASSMER