



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

Best of Baden Teil 4

Menü zum Wein oder Wein zum Menü?

Ein Sommelier – was macht der eigentlich? Seine Hauptaufgabe besteht wohl darin, im Restaurant dem Gast den passenden Wein zum Essen zu empfehlen. Mit ein bisschen Grundwissen ist das so schwer nicht. Auch hier gilt erst einmal: der persönliche Gaumen gibt die Richtung vor. Ich bin beileibe kein Liebhaber alter, abgedroschener und altkluger Sprüche, aber Probieren geht über Studieren: Dieses Sprichwort hat absolut nichts an Gültigkeit verloren. So genannte Weisheiten, wie nur Rotwein zu Käse und nur Weißwein zu Fisch, sollte man ad acta legen. Speziell zum Käse passen deutlich mehr Weißweine als Rotweine.

Ein paar einfache Grundsätze erleichtern die Auswahl. • Der Wein sollte im Hinblick auf den geschmacksintensivsten Teil des Gerichtes ausgewählt werden, meist ist dies die Soße und nicht das Stück Fleisch oder der Fisch. • Viel Salz in der Speise, bittere oder saure Gerichte (Sauerkraut) benötigen einen eher halbtrockenen oder noch süßeren Wein. • Die Süße des Weines zur Süßspeise sollte immer höher sein als die der Süßspeise selbst. • Restsüße in einem Wein ist immer ein ausgleichender Faktor. • Zu milderen Käsen paßt je nach

Geschmack auch ein weicher, samtener Rotwein. • Zu Suppen passen sehr wenige

Weine. Wenn ja, dann gelten hier die gleichen Regeln wie zu den anderen Speisen. • Zu Zitrusfrüchten paßt selten etwas. • Beim Käse sollte der Wein allgemein säurearm sein. Bei Käsen mit viel Milchsäure und/oder sehr salzigen Käsen sollte man keinen Rotwein anbieten. Ist der Käse dann noch mit Rotschmiere in Salzlake gewaschen, ist höchster Alarm gegeben, um es etwas leger auszudrücken: Versuchen Sie einen Portwein dazu!

Will man es perfekt machen, dann suchen Sie den Wein zuerst aus und kochen Sie dann um den Wein herum. Den Wein kann man nicht mehr ändern, das Menü schon. Sigi Hiss

Wie auch bei den anderen Themen steht unser Autor Sigi Hiss auch bei diesem Thema wieder unter info@chilli-online.de für Fragen und Antworten zur Verfügung.

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 stilmanent

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

am leckersten bis...

B Bouquet **G** Geschmack

▼ ANZEIGE

250 Jahre in der Mittelstadt
vom Fr. 30. Juni bis So. 02. Juli 06

Freitag, 30. Juni ab 18 Uhr
Feierliche Eröffnung im historischen Jörg-Wickram -Saal des Burkheimer Rathauses

- Sektempfang
- 5-Gänge Menü des Sternehauses Colombi aus Freiburg
- Zu jedem Gang reichen wir 2 Weine
- Eine kleine Reise in die Historie unseres Gutshauses mit Herr Dr. phil. Kuckert
- Lyrisches und Musikalisches mit Hans Kemmer und der Pianistin Ko Ryoko
- 5-Gänge-Menü mit Sekt, Wein, Wasser und Digestif: 125,-Euro/Person

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um Reservierung

So. 01. Juli ab 14 Uhr / So. 02. Juli ab 11 Uhr

Im Gutshaus in der Mittelstadt

- Kellerführung mit Einblicken in unseren Weinausbau
- Verkosten Sie ausgewählte Raritäten aus der Schatzkammer
- Prüfen Sie Ihre Nase beim Aromatest
- Weinprobe - Sie haben die Möglichkeit unser aktuelles Angebot sowie den Jubiläumswein zu probieren
- Weinerverkauf zum Jubiläum an allen drei Jubiläumstagen ab Hof

Im Festhof vor dem Stadttor

- Livemusik am Samstag Abend und Sonntag
- Weinbergfahrten im nostalgischen Traktorgespann
- Sekt, Weine, kühle Getränke, Kaffee und Kuchen
- Kulinarisches vom Hotel-Restaurant Kreuz-Post, Burkheim und der Spezialitäten Metzgerei Durr, Endingen
- Kinderbetreuung

Weingut Bercher • Mittelstad 13 • 79235 Vogtsburg-Burkheim
Tel. 07662/212 • Fax 07662 8279 • www.weingutbercher.de

▼ 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

Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Spätlese tr.
*** Großes Gewächs
Weingut Salwey, Oberrotweil
Jg. 2003

B Reinster Rumtopf, ganz dunkle Bitterschoko, Leder & Teer, Portweinnote, mit Luft kommt Pinie & Zedern dazu, sehr komplex
G Exaktes Abbild der Nase, spürbarer Alkohol, sattes Tannin plus etwas Cassis & Pflaumenmus, nicht ganz sichere Prognose – könnte noch 2–3 Punkte zulegen

bis 2009/10

32,80 €

90

TOP



Bombacher Sommerhalde
Spätburgunder Auslese tr.
Großes Gewächs
Weingut Huber, Malterdingen
Jg. 2003

B Eher verschlossen, helle Schokonoten, dezente Holznoten, etwas Rauch & Speck, Brombeeren, nussig, Finesse
G Alkohol spürbar, etwas Karamel, eingelegte schwarze Früchte, Schwarztee im Hintergrund, Alkohol dominiert im Moment etwas, noch leicht antrocknende Tannine, hat aber Struktur & Stil, wenn sich der Alkohol noch besser einbindet, sind es 3–4 Punkte mehr

bis 2009

87



R
Spätburgunder QbA tr.
Reserve
Weingut Huber, Malterdingen
Jg. 2003

B Sehr verschlossen, erdig, getrocknete Kräuter, Zeder, gewisse Komplexität
G Satte Tanninstruktur – noch sperrig, reife runde Säure, Moos, Walnuss, leicht spürbarer Alkohol, alles noch sehr zugeknöpft – fast abweisend, langer, rassischer leicht bitterer Abgang, die Art des Tannins macht mir etwas Kopfzerbrechen – ich gehe jedoch davon aus, dass die Frucht in 2–3 Jahren das Tannin besiegt, dann ein grandioser Wein

2008–2012

33,50 €

93

TOP



Ihringer Winklerberg Barrique
Spätburgunder Spätlese tr.
Weingut Karle, Ihringen
Jg. 2003

B Offen & leicht ätherisch, eingelegte rote Frucht, rote Beete, etwas bonbonartig.
G Rund, saftig, Amarenkirische, reifer Himbeer, ausgewogen, reifes Tannin, schmeichelnde Säure, gut abgestimmt, nussiger mittlerer Abgang, nicht groß, aber gut gemacht

2008/9

11,40 €

85



Spätburgunder ViniGrande
Spätburgunder ObA tr.
Winzergenossenschaft Burkheim, Vogtsburg-Burkheim
Jg. 2004

B Wuchtig & offen, Röstaromen, Pinie & Zeder, erdig, leicht marmeladige Frucht, gewisse Tiefe
G Hoher, gut verpackter Alkohol, leicht sprödes Tannin, Tee, reife Säure & Tannin, ätherische Note, hochreife Brombeeren & etwas Lakritze, wuchtiger, etwas bitterer Abgang

2008

14,40 €

85



Oberrotweiler Eichberg
Spätburgunder Spätlese tr.
*** Großes Gewächs
Weingut Salwey, Oberrotweil
Jg. 2003

B Eingelegte Sauerkirschen, Kirschkerne, Touch Marzipan & Walnuss, Leder, sehr komplex, braucht Luft
G Wieder Sauerkirscharomatik, Mineralik, sattes Tannin & deutliche Säure, karge & zugeknöpfte Art, Druck gepaart mit Eleganz, großer Wein, Zeit & Karaffe

2007–2011

32,80 €

92

TOP



Pinot Noir R 2003
Spätburgunder QbA tr.
Weingut Schlumberger Laufen
Jg. 2003

B Anfangs eher dezente, feingliedrig, Schwarzpulver & Graphit, Rauch, Heidelbeeren, tiefschwarze Kirschen
G Hat Stil, Kraft, getrocknete Kräuter, etwas Bitterschoko, wieder schwarze Kirschen, etwas Zedernholz, gewisse Eleganz, süßlich wirkend, druckvoller Abgang

bis 2009/10

22,50 €

88



Pinot Noir R 2002
Spätburgunder QbA tr.
Weingut Schlumberger, Laufen
Jg. 2002

B Sehr verschlossen, dezente Mineralik, etwas rote Kirsche
G Verschlossen, satte noch leicht trocknende Tannine, klare Kirschfrucht, unterlegte nasse Mineralik, Rasse, langer Abgang mit Kirschkernaromatik, am 2. Tag deutlich offener. Einzig der Touch CO₂ stört ganz leicht

2009/10

22,50 €

89

TOP



Schliengener Sonnenstück
Spätburgunder Auslese tr.
Barrique, Weingut Blankenhorn, Schliengen
Jg. 2003

B Zurückhaltend nach Himbeeren & Erdbeeren, feine Holzwürze, Lakritze, Port-Nase, hochreifes Lesegut, sehr tief & komplex, nicht unbedingt Spätburgunder typisch
G Druck, wuchtige & trotzdem ausbalancierte Art, schön verwoben, geschliffene Tannine, dunkle Aromen wie Teer, Süßholz, Röstaromen, hat was von einem Bordeaux, eigen, aber sehr gut, langer leicht alkoholischer Abgang

bis 2009

20,- €

89

TOP



Schliengener Sonnenstück Cuvée
Cabernet & Merlot QbA tr.
Barrique, Weingut Blankenhorn, Schliengen
Jg. 2003

B Oxidative Note, Teer, Dörripflaumen, Pflaumenmus, Rumtopf & Bitterschoko, komplex, Touch Portwein-Aroma, tolle Nase
G Reifer, seidiger Wein, Schmeichler, exakt auf dem Punkt, Aromen wie in der Nase, tief, elegant, offen & ausladend, ich meine eine feine kalkige Unternote zu schmecken, hat Still! Passt herrlich zu einer Balsamico- oder Schokosoße mit einem abgehängenen Stück Fleisch

bis 2007/8

25,- €

86



Traumhafte Termine

Kaiserstühler WGs laden ein

- 10. und 11. Juni: Achkarrer „Festival der Tribe(l)“
- 17. und 18. Juni: Ihringer Weintage
- 17. und 18. Juni: Sommerfest Kiechlingsbergen
- 18. Juni: Kulinarische Weinwanderung in Oberrotweil
- 23. und 26. Juni: Breisacher Sektfestival
- 6. und 11. Juli: Freiburger Weintage

Alle Feste, Termine und Infos unter:

www.kaiserstuehler-wein.de

ANZEIGE

Spiegelau-Gläser
zu Aktionspreisen

Italians Weine sind Delikatessen

GARIBALDI

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

Oberrotweiler Eichberg Chardonnay

Chardonnay tr. Barrique Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil Jg. 2004

B Frischer Spargel, reife Birne & gekochtes Gemüse, Linsen, etwas exotische Frucht, am 2. Tag deutliches Barrique, momentan vom Holz dominiert – 24 Std. vorher dekantieren
G Noch sehr holzwürzig, wichtig, wirkt mollig, viel reife Birne & Boskop, Bitternote, etwas Mineralik, dicht & verwoben, ausladender Wein, noch zu jung & wild, langer kompakter Abgang, liegen lassen, in 1–2 Jahren deutlich mehr Vergnügen

2007–2010

18,- €

90

TOP



Oberrotweiler Henkenberg

Grauer Burgunder Spätlese tr. Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil Jg. 2004

B Offen, gemüsig, frisch gemähates Gras & Kräuter, leicht nussig, frische Melone, klar & balanciert
G Herrliche Balance, etwas erdige Würze, elegant, tolle reife Säure, wieder frische Gemüse, im Hintergrund mineralisch, gewinnt mit Luft, langer Abgang mit feiner Bitternote

bis 2009

80

TOP



Oberrotweiler Henkenberg Barrique

Grauer Burgunder Spätlese tr. Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil Jg. 2004

B Massives Barrique, Spargel, gekochte Gemüse, reifer Apfel & getrocknete Kräuter, am 2. Tag, auch am 4. Tag immer noch sehr holz-lastig
G Auch hier dominierendes Holz, Stumpf, mit Schmelz, hinter dem Holz erkennt man durchaus Frucht, guter Abgang

bis 2009

84



Oberrotweiler Eichberg Weißer Burgunder

Weißer Burgunder Spätlese tr. Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil Jg. 2004

B Sehr dezent, sehr mineralisch – kalkig, Granny-Smith & Mirabellen, Brioche, sehr tief, elegant wirkend
G Filigrane Säure, elegant, deutliche Mineralik, helles Steinobst, kühle Kräuter, sehr gut ausbalanciert, langer Abgang. Toll.

bis 2009

90

TOP



Malterer Cuveé vom Weißburgunder und Freisamer trocken Weingut Huber, Malterdingen Jg. 2003

B Dezent, elegant & sehr balanciert, reife Melonen, Apfel & exotische Früchte, kühle Butter, Panna Cotta, am 2. Tag sehr komplex & tief, Karaffel
G Dicht & kraftvoll, gepaart mit Balance, tolle Struktur, Schmelz, feine Vanilleschoten, deutliche Mineralik, feine Säure, viel frisches Steinobst, Touch von hellem Honig, großer Wein

bis 2012

18,- €

93

TOP



Chardonnay

Chardonnay QbA trocken Weingut Huber, Malterdingen Jg. 2003

B Kompakte aber verschlossene, frisches Gemüse, Touch exotische Frucht wie Pampelmuse & Papaya, noch deutliches, aber feines Holz, Karaffel
G Tolle Balance, dicht & noch zugeknöpft, saftig mit dezenter Mineralik, hat Rasse & Fülle zugleich, sehr langer & kompakter Abgang. Großes Potential

bis 2011

19, 50 €

92

TOP



Malterdinger Bienenberg Grauer Burgunder

Grauer Burgunder Spätlese tr. Großes Gewächs Weingut Huber, Malterdingen Jg. 2004

B Verschlossen, kühl etwas ätherisch & kräuterig, Touch Joghurt, etwas nussig im Hintergrund
G Deutliches CO₂, kühle Mineralik, frischer Apfel, nussig, frisch, saftig, Tiefe & Komplexität fehlt, mittlerer Abgang

bis 2008

16,- €

83



Malterdinger Bienenberg Weißer Burgunder

Weißer Burgunder Spätlese tr. Großes Gewächs Weingut Huber, Malterdingen Jg. 2004

B Offen, leicht hefig, nasser Stein, Touch Minze, Birnenkompott, gute Balance, wirkt aber etwas unruhig
G Spürbares CO₂, saftig, spritzig, dezente Mineralik, reife Säure, geschliffen aber nicht für lange Lagerung gemacht

bis 2008

16,- €

85



Oberrotweiler Kirchberg Weißburgunder

Weißburgunder Spätlese*** tr. Großes Gewächs Weingut Salwey, Oberrotweil Jg. 2004

B Eher dezent, laktisch mit etwas Joghurt, cremig, Birnenmus, braucht viel Luft & wird dann deutlich komplexer
G Ölig, viskos, anfangs etwas plump, am mittleren Gaumen fehlt etwas die Substanz, deutliche Noten nach Butter & Joghurt, gepaart mit etwas Honig, der scharfe Alkohol verhindert eine bessere Bewertung

bis 2008/9

17,80 €

86



Gewürztraminer ViniGrande

Gewürztraminer QbA Winzergenossenschaft Burkheim, Vogtsburg-Burkheim Jg. 2002

B Sehr offen, wuchtig, voluminös, kandierte helle Früchte & Nüsse, Rosinen, Süßweintouch, eine gewisse Reife anzeigend
G Runder, voller Wein, mit merkbarer aber passender Restsüße, perfekt zu mittlerem Käse, schöne Süße-Säure Balance, Karamel & Rosinen, Touch Rosenstrauch, zum großen Wein fehlt die Länge & Komplexität

bis 2008

14,40 €

86



WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN



79235 Oberrotweil im Kaiserstuhl • Bahnhofstraße 12 • Tel: 0 76 62 - 2 88 • Fax: 0 76 62 - 18 56
 E-Mail: Weingut@Gleichenstein.de • Internet: www.gleichenstein.de

ANZEIGEN

Tagesfrischer Spargel und Erdbeeren
 aus eigenem Anbau

Problemen Sie auch unsere Weine...

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

Weitere Verkaufsstände in Freiburg:
 Habsburgerstr./Maupten • Günterstalstr./Lorettopotheke
 Carl-Krüger-Str./bei der Apotheke • Hansa-Obst-/Erdbeerstr. VAG
 Sundgaukreis 51/Jugendb. Eingang Seepark

FRITZ WASSMER