

# JUNGE WILDE

## TEIL 2 DER 2009ER WEINVERKOSTUNG

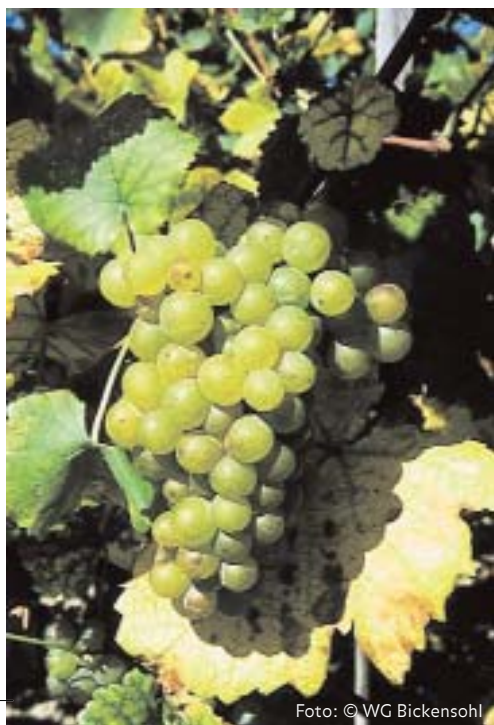


Foto: © WG Bickensohl

Nachdem das Freiburger Stadtmagazin chilli in der Mai-Ausgabe eine Auswahl der besten 2009er Gutedel, Rivaner, Riesling und Sauvignon blanc vorgestellt hatte, standen nunmehr die Burgunderreben im Fokus von chilli-Verkosterin Alixe Winter, der Chefin der Alten Wache auf dem Münsterplatz. Der 2009er gilt als sehr guter Jahrgang, auf dem sich der eine oder andere Kellermeister wohl ein bisschen zu sehr ausgeruht hat, wie Winter nach der Verkostung zu Protokoll gab. Denn völlig anders als im – schwierigeren – Vorjahr war die Qualität der angestellten Weine in diesem Jahr stark unterschiedlich. Zuweilen nämlich stehe der Alkoholgehalt ein bisschen alleine da, nur in Harmonie mit dem Geschmack indes ergebe sich am Ende ein gutes Produkt. So habe der 2009er-Jahrgang bei den Kellermeistern die Spreu vom Weizen getrennt. Doch lesen und probieren Sie hernach selbst.

chilli

**2009 ACHKARRER CASTELLBERG Weißer Burgunder**  
Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Achkarren  
Preis: 4,50€ / 14% vol.

- Feines Gelbgrün mit leichter Perlung, die sich am Glasrand findet.
- Erdig-zärtliche Aromen streicheln die Nase mit dezenter Frische und kühler Eleganz.
- Satt und voll füllt er den Mund und schmeichelt mit Wärme und Geschmeidigkeit. Doch mit Verlaub, ein Kabinett ist's nicht!



**2009 FRANZ XAVER Pinot noir**  
Spätlese trocken  
Weingut Franz Xaver,  
Waldkirch-Buchholz  
Preis: 7,90€ / 14% vol.

- Stählernes Farbbild, fast weißblond.
- Bezaubernd duftige und schmeichelnde Aromen von Erdbeer-Rhabarber-Joghurt und Zitroneneis-Sommer im Glas.
- Überzeugt auch die Zunge mit viel Schmelz, feiner, saftiger Frucht und raffiniertem Säurekleid. Wirklich sehr schön gemacht.



**2009 HÜGELHEIMER HÖLLBERG Chardonnay**  
Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Hügelhaim  
Preis: 5,30€ / 13% vol.

- Strahlendes Gold mit schöner Brillanz.
- Geruchsbeeindruckend mit saftiger, schmeichelnder, süßer Frucht, die an Stachelbeeren, gelbe Zwetschgen und Mirabellen erinnert.
- Im Mund so schmeichelnd wie im Duft, mit etwas einsamer Säure im Gaumen, aber dennoch ein herrlicher Sommerwein.



**2009 EHRENKIRCHER Chardonnay**  
Kabinett trocken  
Weinkeller Ehrenkirchen  
Preis: 5,50€ / 13% vol.

- In helles Beige gelb gekleidet.
- Würziger Aromenstrauß, mit kühler Frische angenehm durchwoben.
- Scheint geschmacklich etwas gelangweilt und sucht noch angestrengt nach einem klaren und überzeugenden Geschmacksprofil.



**2009 FRANZ XAVER Weißer Burgunder**  
Kabinett trocken  
Weingut Franz Xaver,  
Waldkirch-Buchholz  
Preis: 4,90€ / 13% vol.

- Strahlendes Lichtgold mit silbrigem Glanz.
- Eine Nasenerfrischung mit viel herber Frucht und klarer, feinduftiger Fruchtaromatik.
- Jungendlich, lebendig und frech tanzt er gut gelaunt über die Zunge und macht ungeduldig auf den nächsten Schluck.



**2009 HEX VOM DASENSTEIN Weißer Burgunder**  
Kabinett trocken  
Winzkerler Hex vom Dasenstein  
Preis: 6,20€ / 13% vol.

- Heller Messingglanz im Glas.
- Reife Ananas, Honigmelone und eine Prise Mango verbreiten Südseeclair und versetzen die Nase in Urlaubsstimmung.
- Cremig, weich läuft der Wein samtpfötig über die Zunge und spiegelt sich sehr schlank im Gaumen.



**2009 FRITZ WASSMER Weißer Burgunder**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Fritz Waßmer,  
Bad Krozingen  
Preis: 6,30€ / 13% vol.

- Leuchtendes Chamois mit beigen Schatten.
- Das Bild von heimischen Streuobstwiesen drängt sich der Nase geradezu bildhaft auf. Saftige Apfel- und Birnennoten umzaubert von Frühlingswiesenblüten und edler Frische machen Lust auf mehr.
- Überzeugender und bezaubernd-souveräner Auftritt im Mund mit cremig-eingewobener Figur.



**2009 WOLFENWEILER BATZENBERG Weißer Burgunder**  
Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Wolfenweiler  
Preis: 4,80€ / 13,5% vol.

- Funkelndes Gold mit hellbeigen Rändern.
- Riecht überraschend frisch nach Limettenschale, Sauerampfer und Pink Grapefruit und lässt einem bereits geruchlich das Wasser im Munde zusammenlaufen.
- Geschmacklich gut gezogen. Feine, weiche, frische Frucht. Saftig, geschmeidig, läuft er auf leisen Sohlen gen Gaumen.



**2009 EICHSTETTER HERRENBÜCK Weißer Burgunder & Chardonnay**

Kabinett trocken  
Weingut Karl-Heinz Hiss, Eichstetten  
Preis: 6,30 € / 13% vol.

- C** Goldblond funkelnd.
- O** Riecht sehr eigenwillig nach großer Gemüsebox mit hohem Anteil an Kohl-, Kraut- und Spargelaromen.
- S** Geschmacklich ebenso wenig überzeugend. Sehr verwaschenes, ungestümes Geschmackskorso.



**2009 FRITZ WASSMER Grauer Burgunder**

Qualitätswein trocken  
Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen  
Preis: 6,80 € / 13,5% vol.

- C** Grünlich-beiges Gold mit zartem Mousseux.
- O** Feines, klares Aromenfenster öffnet sich zu einem eleganten, vieltimmigen Duftchor.
- S** Lautstarker, stimmkräftiger Wein, herausfordernd, wärmend, souverän. Ohne Speisenbegleiter jedoch sehr anstrengend und nur schwer zu bändigen.



**2009 BRITZINGER Grauer Burgunder**

Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Britzingen  
Preis: 5,60 € / 13% vol.

- C** Hellblond mit silbrigen Strähnen.
- O** Süß-charmante Frucht becirct die Nase, begleitet von wohl dosierter Herbe, die ihre Backstage-Rolle überzeugend spielt.
- S** Wichtig prallt die Zunge auf dicht gewobenen und noch etwas halbstarken Körper, der noch nicht weißt, wohin mit seiner Kraft.



**2009 EICHSTETTER HERRENBÜCK Grauer Burgunder**

Kabinett trocken  
Weingut Karl-Heinz Hiss, Eichstetten  
Preis: 5,70 € / 13% vol.

- C** Platinglanz und Hellgoldschimmer.
- O** Knackig, frisch und von saftiger Apfelfrucht geprägt. Daneben eine leichte Prise von Bananenschale und Biskuit.
- S** Schreitet souverän und erhobenen Hauptes über die Zunge und verbreitet mit schlankem, wohltrainiertem Körper und interessanter Geschmacksrhetorik mehr als gute Laune.



**2009 HEX VOM DASENSTEIN Grauer Burgunder**

Kabinett trocken  
Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck  
Preis: 6,20 € / 13% vol.

- C** Goldgelb funkelnd.
- O** Süßes Fruchtparfüm legt sich als erstes vor die Nase. Herrlich reife, gelbfleischige Fruchtaromen und käuterig-erfrischende Komponenten im Gefolge.
- S** Begeistert frisch, fruchtig, lebendig, lustig, lustmachend im Gaumen mit erstaunlich gut geschnürtem Geschmackskorsett und elegantem Säurerückgrat.



**2009 GLOTTERTÄLER EICHBERG Weißburgunder**

Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Glottertal  
Preis: 6,00 € / 13% vol.

- C** Helles Sand mit Kieselfarben umspült.
- O** Sehr feine, ausgewogene Duftsequenzen von reifer Grapefruit, Zitrus- und Bananenschalen, sehr duftiges Aromentuch.
- S** Im Mund dann leider zu sehr auf Harmonie bedacht. Ein bisschen mehr Gaumenkitzel würde man sich wünschen! Dennoch saftig und mit hohem Flirtfaktor.



**2009 GLOTTERTÄLER ROTER BUR Grauer Burgunder**

Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Glottertal  
Preis: 6,00 € / 13,5% vol.

- C** Zartes Goldgelb mit etwas Perlenspiel im Glase.
- O** Süße Äpfel begrüßen die Nase und führen sie weiter zu Birnen- und Melonendüften. Insgesamt sehr zartduftig und verführerisch ausgewogen.
- S** Geschmackliche Leichtigkeit des Weins, der es schafft – trotz reifem Alkohol –, einen äußerst eleganten und wohlgeformten Auftritt hinzulegen.



**2009 IHRINGER WINKLERBERG Grauer Burgunder**

Spätlese trocken  
Winzergenossenschaft Ihringen  
Preis: 6,10 € / 13% vol.

- C** Helles Goldblond.
- O** Sehr feines und differenziertes Geruchsnotenspiel. Reife Apfelquittenfrucht gepaart mit einer Prise frischer Gartenkräuter.
- S** Geschmeidig und stolz berührt er die Zunge und besticht in seiner schlanken, hochgewachsenen Geschmacklichkeit. Weinwellness pur!



**2009 MARKGRÄFLER LINDENHOF Auxerrois**

Qualitätswein trocken  
Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Mülheim  
Preis: 6,90 € / 13% vol.

- C** Lichtes Gold mit silbrigen Schattierungen.
- O** Süßlich herb klingt es zunächst und wird beim nochmaligen Riechen verfeinert von Williams- und Melonennoten, begleitet von feinen kräuterigen Anklängen. Damit ein unbeschwertes und gerade deshalb anziehendes Duftintrot.
- S** Auf der Zunge dann wesentlich ausdruckswilliger mit etwas zu lautem Tritt.



**Grauburgunder in Kunsthalle**

Die Preise beim Internationalen Graubunder-Symposium werden am 25. Juni erstmals in der Messmer Kunsthalle in Riegel verliehen. Der alljährliche „Grauburgunder-Preis“ wird von der Interessengemeinschaft Internationales Grauburgunder-Symposium, der Naturgarten Kaiserstuhl GmbH und dem Badischen Weinbauverband ausgerichtet.

**Jubiläum im Weingut**

Vor 25 Jahren haben Beate Wiedemann und Franz W. Schmidt das von Josef Bercher gegründete Weingut Bercher-Schmid in Oberrotweil übernommen. Der hatte schon im Jahre 1900 Weine in Flaschen abgefüllt. Am 26. und 27. Oktober gibt es nun ein Jubiläums-Hoffest im Gutshof „Seiferers“.

chilli

ANZEIGE

**WINZERKELLER Auggener Schäf eG**

**„Baden-Württemberger des Jahres“**

diese Auszeichnung erhielt der Winzerkeller Auggener Schäf bei der ARTVINUM Awards 2010 des Landes Baden-Württemberg.

**ART VINUM**  
Baden-Württemberg

**Täglich kostenlose Weinprobe**  
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 8 bis 18 Uhr  
Sa. 9 bis 13 Uhr · So. 10 bis 13 Uhr  
An der B3 · 79424 Auggen im Markgräflerland Tel. 0 76 31 / 36 80-0

www.auggener-wein.de

# PROST, WEINGEIST!

## Weinfest 2010: Warmes Wetter, kühle Getränke



Foto: © FWTM

▼ ANZEIGE



Ob Sie einfach nur die Sonne genießen, Geburtstag feiern oder auf das entscheidende Tor anstoßen wollen, unser *Baden Crémant Pinot Rosé brut* schmeckt immer!

Besuchen Sie uns über die Freiburger Weintage vom 1.-6.7.2010 auf dem Münsterplatz!

Bundes-  
ehrenpreis  
2009



WINZERGENOSSENSCHAFT  
**Achkarren**



Winzergenossenschaft Achkarren eG  
Schloßbergstraße 2  
79235 Vogtsburg-Achkarren  
Tel. 07662-93040  
www.achkarer-wein.com

### Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8:00-12:30 und 13:30-17:30 Uhr und samstags von 9:00-13:00 Uhr. Gerne organisieren wir für Sie Kellerführungen und Weinproben nach Vereinbarung.

**E**s ist wieder Zeit für ein wohltemperiertes Zehnteile. Oder gerne auch eins mehr. Auf dem 39. Freiburger Weinfest, das vom 1. bis 6. Juli rund ums Münster stattfindet, wird es an Auswahl nicht mangeln. 100 Winzergenossenschaften und Weingüter aus den vier badischen Weinbaugebieten Breisgau, Kaiserstuhl, Tuniberg und Markgräflerland präsentieren mehr als 400 Weine und Sekte. Für Liebhaber dürfte es ein besonderes Erlebnis werden, da 2009 als hervorragender Jahrgang gilt.

„Wir wollen die Regionalität noch mehr in den Fokus stellen“, sagt Peter Wohlfahrt, der Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbandes. So habe der Tuniberg etwa den höchsten Spätburgunderanteil im Badischen. „Und das Markgräflerland ist bekannt für seinen hervorragenden Gutedel.“ Nirgendwo sonst habe man auf so kleinem Raum die Möglichkeit, so viele verschiedene Produkte auszuprobieren. „Und das mit einem hochwertigen Speiseangebot“, betont Wohlfahrt. „Ohne etwas gegen andere Veranstaltungen sagen zu wollen, kann man mit Fug und Recht behaupten, dass sich das Freiburger Weinfest damit bewusst von anderen abhebt.“ 13 gastronomische Betriebe werden die Besucher kulinarisch versorgen. Das Angebot reicht von Flammenkuchen mit Speck und Zwiebeln oder Münsterkäse über frische Pfifferlinge und Spanferkel bis zu Lammhäxle und Edelfischen. Wieder mit dabei: renommierte Unternehmen wie das Colombi-Hotel oder Zahner-Feinkost. Während es im vergangenen Jahr zum Teil deutlich teurer wurde als in den Vorjahren, ist Wohlfahrt heuer von Preiserhöhungen „nichts bekannt“.



Foto: © Steve Przybilla

**Bei aller Schlemmerei steht** trotzdem die Traube im Mittelpunkt. „Der Jahrgang 2009 zeichnet sich durch viele spritzige, säurebetonte Weine aus“, sagt Alixe Winter vom Haus der Badischen Weine, das mit mehreren Ständen auf dem Weinfest ist. Die Weinverkosterin des Freiburger Stadtmagazins chilli empfiehlt, die Vielfalt des Angebots zu genießen, aber nicht zu viel durcheinander zu probieren. „Lieber bei einer Sorte bleiben, das ist bekömmlicher, selbst wenn man hinterher vielleicht etwas beschwipst ist.“ Als Novum präsentiert die Alte Wache die Eigenkreation „Kalte Sofie“, ein gefrorenes Weingetränk. Winter hatte beobachtet, wie sich die Gäste im vergangenen Sommer Eiswürfel in den Wein getan haben: „Sie wollten es möglichst kühl haben, aber dadurch entstand eine ungewollte Schorle. Und das geht gar nicht.“ Also entwickelte sie prompt die Alternative: das Sommerprodukt „Kalte Sofie“, das es für drei Euro im Zehnteile als Weißwein- oder Rotweinvariante zu kaufen gibt.

**Los geht's am 1. Juli** um 18 Uhr auf der Bühne am Historischen Kaufhaus. „Oberbürgermeister Dieter Salomon ist leider terminlich verhindert“, erklärt Wolfgang Schwehr, Abteilungsleiter bei der Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH (FWTM). „Die Eröffnung wird stattdessen der Erste Bürgermeister Otto Neideck übernehmen.“ Außerdem dabei: der Weinbauverband, Tourismusvertreter und die neue badische Weinkönigin. Musikalisch umrahmt wird der Auftakt vom Brassquintett „Brassociation“. Ganz nebenbei kann man bei der Verköstigung noch etwas Gutes tun: Wer das Weinfestglas mit nach Hause nehmen möchte, hat dazu für 1,50 Euro die Gelegenheit – und unterstützt damit gleichzeitig die Renovierung des Freiburger Münsters.

**Steve Przybilla**



## Freiburger Weinfest 1.-6. Juli 2010

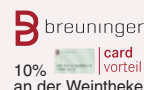
- Die Alte Wache –  
Haus der badischen Weine präsentiert:
- Wein- und Cocktailbar
  - Weinerlebnislounge
  - Palmengarten
  - Kulinarische Genüsse und Köstlichkeiten



### Livemusik auf der Showbühne vor der Alten Wache:

Donnerstag	1. Juli 2010 19-23 Uhr	Rockin Carbonara
Freitag	2. Juli 2010 19-23 Uhr	Diego's Canela
Samstag	3. Juli 2010 19-23 Uhr	Diego's Canela
Sonntag	4. Juli 2010 19-23 Uhr	Steven Bailey
Montag	5. Juli 2010 19-23 Uhr	Diego & Friends (70's Music)
Dienstag	6. Juli 2010 18-20 Uhr und 21.30-23 Uhr	Rockin Carbonara

In Zusammenarbeit mit:



Reservierungen und Informationen: Telefon 0761/202870 | [www.alte-wache.com](http://www.alte-wache.com)