

# EINE CUVÉE MUSS ÜBERRASCHEN KÖNNEN

Die Badische Weinkönigin über Vielfalt und Harmonie im Glas

**M**arion Meyer aus Kiechlinsbergen am Kaiserstuhl wurde im Juli zur Badischen Weinkönigin ernannt. Die 23-Jährige arbeitet als Chemielaborantin im Institut Fresenius in Freiburg und hat sich auf die Weinanalyse spezialisiert. chilli-Autorin Christina Strohm hat sie zum Thema Cuvées befragt.

**chilli:** Eine Cuvée ist ein Mix aus mindestens zwei Rebsorten. Ist das dann gepanschter Wein?

**Meyer:** Nein, auf keinen Fall! Mit einer Cuvée hat man etwas Besonderes im Glas. Bei der Zusammenstellung gibt es erst mal keine festgelegten Kriterien in Geschmack oder Farbe. Gut ist eine Cuvée dann, wenn man überrascht ist. Es ist fast nicht möglich, die verschiedenen Rebsorten herauszuschmecken. Man-

che Cuvées bestehen aus fünf unterschiedlichen Sorten oder mehr. Wichtig ist, dass der Wein ein harmonisches Ganzes bildet.

**chilli:** Kann sich denn jeder Winzer nach Lust und Laune seine eigene Cuvée zusammenstellen?

**Meyer:** Ja. Aber erst wenn die Cuvée die vorgeschriebene Qualitätsprüfung besteht, darf sie auch verkauft werden. Anders als bei anderen Weinen kann der Winzer seiner Cuvée Fantasienamen geben und muss auf dem Etikett nur vermerken, welche Sorte mengenmäßig am meisten vertreten ist. Oft werden farblich oder geschmacklich exotische Rebsorten, die alleine eine geringere Nachfrage haben, als sogenannte Cuvée-

partner verwendet.

**chilli:** Haben Sie selbst eine Lieblingscuvée?



Foto: © Privat

Ist eigenen Angaben nach für alle da: Marion Meyer.

**Meyer:** Ich möchte mich auf keinen Wein speziell festlegen, ich bin ja für alle da. In der jetzigen Herbstzeit kann ich aber eine rote Cuvée empfehlen.



Foto: © iStock

Foto: © Dominik Bloedner



**2008er BACAT Rotwein Cuvée**  
Qualitätswein trocken, aus ökologischem Anbau  
Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg  
Preis: 9,80 €

- C** Karmesinrotes Herz mit himbeerfarbenen Reflexionen.
- O** Feinduftiges und vielschichtiges Aromentuch mit Erinnerungen an Brennkirschen, Heublumen, Kamilleblüten und Lorbeerblätter. Umwoben von einer Prise Lakritz und jungem Holzschnitt.
- S** Unglaublich lebendig und beweglich. Getragen von sehr eleganter Frucht und edler Würze sitzt hier für das geschmackliche Gruppenfoto alles am richtigen Platz.
- F** Da kann die Seele segeln gehen.



**2009er WOLFENWEILER „LUPUS EXCELSIOR“ Rotwein Cuvée**  
Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Wolfenweiler  
Preis: 8,20 €

- C** Strahlendes Rot mit violetten Schattierungen.
- O** Begrüßt durch eine feine pfeffrige Note findet die Nase den Weg zu würzigen und saftig-beerigen Noten, die mit einer reifen Süße charmant kokettieren.
- S** Geschmacklich elegant über die Zunge tanzend, mit viel Fruchtesprit, geschmeidig-samtpfötigem Gerbstoff und angenehmer langer Präsenz.
- F** Der Wolf im Schafspelz.



**2007er „EDITION ANTOINE“ Rotwein Cuvée**  
Qualitätswein trocken, Barrique  
Spätburgunder/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc  
Weingut Dr. Schneider, Zunzingen  
Preis: 17,00 €

- C** Leuchtendes Rubin mit dunklen Schatten.
- O** Die Nase badet in saftig reifen Fruchtaromen von Brennkirschen, Dörrpflaumen und Heidelbeeren. Begleitet von raffinierter und wunderschön differenzierter Würze mit Anis und Pfeffer. Wahrhaft großes Geruchsrchester.
- S** Geschmacklich eine Liebeserklärung an den Gaumen. Erlauchte Gerbstoffe im Tanz mit edlen Gewürzen. Die Zunge fordert Zugabe – sie wird erhört. Wahrlich berauschend.
- F** Edler Rotwein, darf ich's wagen ...



# DEUTSCHLANDS BESTER ROTWEIN

Der Spätburgunder XXL 2007 aus Schlatt räumt ab

Das renommierte Weinmagazin „Decanter“ aus England hat den Spätburgunder XXL 2007 des Winzers Fritz Wassmer zum „besten Deutschen Rotwein“ gekürt und mit dem World Wine Award 2010 ausgezeichnet.

Weltweit bekamen überhaupt nur vier Pinot Noirs den begehrten Preis. „Ich möchte mich dem internationalen Markt stellen können. Deshalb sind kompromisslose Selektion im Weinberg und ein absolut gesundes Lesegut die Voraussetzung für einen hochwertigen Wein“, so Wassmer, der bereits 2005 und 2009 mit seinen Erzeugnissen den VINUM Rotweinpreis nach Bad Krozingen-Schlatt holte.

**Felix Holm**  
Infos: [www.weingutfritzwassmer.de](http://www.weingutfritzwassmer.de)



Foto: © Privat

# MEISTERSTÜCK FÜRS MÜNSTER

Wein erfreut des Menschen Herz

Die Alte Wache am Münsterplatz überrascht erneut mit einer Eigenkration: Die Edition Freiburger Münster kommt dank Gestaltung von „Etikettenpapst“ Franz-Josef Volherbst nicht nur in leckerem Gewand daher, sondern auch mit ebensolchem spätburgundeschem Inhalt. Es gibt eine 2009er Auslese

im Barrique vom Weingut Mossman und eine 2007er Auslese vom Weingut Zähringer. Von den 39 Euro für die je auf 300 limitierten Flaschen wandern 5 Euro als Spende in den Erhalt des Münsters.



Foto: © bar

bar

## 2008er „ONYX“ HEX VOM DASENSTEIN Cabernet Cuvée

Qualitätswein trocken  
Winzerkeller Hex vom Dasenstein,  
Kappelrodeck

Preis: 9,50 €

- Edles Brombeer mit violetter Schimmer.
- Ein Potpourri von grünen Paprikaschoten, Veilchen und Dörripflaumen schmückt die geruchliche Tafel und zaubert romantisches Wohlbe-finden in die Nase.
- Kerniger Gerbstoff, stolze Fruchtsäure, reife Frucht und weicher Körper legen sich wie edles Geschmeide um die Zunge und verweilen gerne etwas länger.
- Ein flüssiges Schmuckstück.



## 2008er „SYMPHONIE NO. 1“ Rotwein Cuvée

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Glottertal

Preis: 6,90 €

- Dunkle Brombeerfarbe mit auberginen Nuancen.
- Bezaubernder, süßlich-reifer würzig-dichtgewobener Frucht-aromentepfich mit akzentuierten Vanille-Brombeer-Pflaumenkuchen-motiven. Unglaubliche Aromen-tiefe, die einen versinken lassen will im Riechen.
- Geschmacklich weitaus gezähmter, aber dennoch mit viel zartgliedrigen, elo-quenten Fruchttönen und männlich herausfordern-der Gerbstoffstimme.
- Ein unbeschwertes Rotweinballett.



## 2009er ACHKARER SCHLOSSBERG „DIAVOLO“ Rotwein Cuvée

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Achkarren

Preis: 8,50 €

- Schattiertes, leicht verwischtes, dunkles Brombeerrot mit deutlichen Schlieren an der Glaswandung.
- Kräftig-markante, dicht ge-schnürte Pfeffer-Paprikaouvertüre, die etwas Raum lässt für Kirsch-Johannisbeer-Erinnerungen, ansonsten aber unter sich bleibt.
- Geschmacklich geprägt von kantigem Tannin-Frucht-Profil mit grün-bitterem Gesichtsausdruck.
- Zu jung um schön zu sein.



Foto: © Privat

## Info

Auch die roten Cuvées wurden wieder von Alixe Winter, der Geschäftsführerin der Alten Wache, verkostet.

ANZEIGE

## 2008ER „COUCOU ROUGE“ Rotwein Cuvée

Qualitätswein trocken  
Cabernet Cortis/Spätburgunder/  
Schwarzriesling  
Winzergenossenschaft Britzingen

Preis: 6,90 €

- Warmes Rubinrot mit ziegel-roten Rändern.
- Schwarze Johannisbeeren, Rauch, grüne Nüsse, Zedernholz und Eukalyptus zwitschern ein lebendiges Aromenlied.
- Jugendlich-fruchtiges Gerbstoffpolster trocknet den Gaumen und zeigt dahinter herbe Beeren-frucht und widerspenstige Würze, die etwas verloren im Nachklang bleibt.
- Guck mal wer das trinkt.



## 2007er AUGGENER „CUVÉE HUBERTUS“

Qualitätswein trocken  
Pinot Noir/Regent/Cabernet  
Winzergenossenschaft Auggen

Preis: 5,50 €

- Tiefe, dunkle Schwarzkirsche mit feinen Schlieren.
- Duftsequenzen von Pfeffer, Lorbeerblättern, Wacholdersaft und Wildbret adeln diesen Wein und werden mit dezenter Vanille-Bananenfrucht gespickt.
- Souverän kräftig überwältigt der Wein die Zunge, scheint jedoch in Eile zu sein und lässt dabei einen fruchtig-schlak-sigen Gerbstoff zurück.
- Waidmanns Wein!



## 2007er „VULKAVINO“ Rotwein Cuvée

Qualitätswein trocken, Barrique  
Winzergenossenschaft Ihringen

Preis: 12,90 €

- Rubinrot mit rostigem Rahmen.
- Rosinenduft, Weihrauch, Leder, Thymian und Brotrinde breiten einen exotisch verführerischen Aromenfächer aus.
- Saftig, eleganter, geschmacklich perfekt gekleideter Wein. Mit dichtem, weichem Gerbstoffmantel, seidigem Körper und eigen-willigem Frucht-Gewürz-Muster, welches einen bleibenden Eindruck hinterlässt.
- Ein Wein für tausend und eine Nacht ...



WEINGUT

**Schlossgut Istein**

*Die besonderen  
Weine aus  
Markgräfler  
Steillagen*

**Schlossgut Istein GmbH**  
Im Innerdorf 23  
DE-79588 Istein  
Tel.: + 49 (0) 7628 1284  
Fax +49 (0) 7628 8632  
vertrieb@schlossgut-istein.com  
[www.schlossgut-istein.com](http://www.schlossgut-istein.com)