Slow Food® Freiburg

Vinothek

gut +
sauber +
fair = Slow Food

Plaza Culinaria 2011
Halle 2 Stand 2.6.11

Liebe Besucherinnen, liebe Besucher,

wir freuen uns, dass wir ein vielfältiges Genuss- und Geschmackserlebnis für Weinfreunde und Weinkenner anbieten können. Die angebotenen guten Tropfen der Winzer und Weinhändler unserer Region genügen höchsten Qualitätsansprüchen hinsichtlich Anbau und Vinifizierung. Dem Slow Food Convivium Freiburg ist es ein Anliegen, sich für eine Weinkultur einzusetzen, bei der die von der Region geprägte Individualität und die handwerkliche Kunst des Winzers im Mittelpunkt steht.

Das Ergebnis sind authentische Weine von höchster Qualität, die Sie für einen bewussten Weingenuss begeistern können. Wir wünschen Ihnen eine anregende und genussvolle Zeit an der Vinothek von Slow Food Freiburg auf der Plaza Culinaria.

Mit genussvollen Grüßen

Gisela Bautz
Fachbeirat Wein
Slow Food Freiburg

Mats Johansson
Conviviumsleiter
Slow Food Freiburg

Dieses Heft präsentiert Ihnen die Vielfalt der Weine, die Sie an unserer Vinothek verkosten können. Die Weine wurden zwei Kategorien zugeordnet.

Weine mit einem Verkaufspreis von bis zu **12 Euro** sind mit einem **grünen** Punkt markiert, dafür wird ein Probierschluck (50ml) mit **1 Euro** und ein Glas (200ml) mit **3 Euro** berechnet.

Weine mit einem Verkaufspreis über **12 Euro** sind mit einem **blauen** Punkt gekennzeichnet, ein Probierschluck kostet hier **2 Euro**, ein Glas (200ml) wird mit **5 Euro** berechnet.

Für eine Weinprobe bieten wir 3 unterschiedliche „Flights“ an, die jeweils 6 bzw. 13 Weine ausmachen. Diese kosten für Weine der **grünen** Kategorie **5** bzw. **10 Euro** bei der **blauen** Kategorie sind dies **10** bzw. **20 Euro**. Ein gemischter Flight mit jeweils 3/7 **grünen** und 3/6 **blauen** Weinen kosten **7,50** bzw. **15 Euro**. Die Auswahl der Weine bleibt Ihnen überlassen.

Hat Ihnen ein Wein gefallen, finden Sie die Bezugsadressen im oberen Teil der Seite.

(Alle Proben nur solange der Vorrat reicht.)

WEINGUT ABRIL

WEINGUT ABRIL
Talstraße 19
79235 Vogtsburg-Bischoffingen
Tel.: 07662 255
Fax: 07662 6076
weingut@weingut-abril.de
www.weingut-abril.de

BLAUER SYLVANER
2010 Kabinett trocken

1 Erster und einziger Blauer Sylvaner aus Baden. Der Wein ist geprägt von frischen Zitrusaromen und wird ergänzt durch einen dezenten Nusston. Seine feine Säurestruktur verleiht ihm eine animierende Leichtigkeit.

MUSKATELLER & MUSCARIS

2 2010er 1. Platz ECOWINNER 2011
Verführerisch exotische Aromen von Mango und Maracuja, unterstrichen von einer dezenten Süße und lebendiger Säure.

SPÄTBURGUNDER
2007 Spätlese trocken, Steinbuck

3 Voller Eleganz, Kraft und ausgeprägter Struktur präsentiert sich dieser Spätburgunder. Kräftige Tannine in Verbindung mit einer intensiven Kirscharomatik sowie einem würzigen Abgang.

Verkostungsnotizen:

WEINGUT BERCHER
Mittelstadt 13
79235 Vogtsburg-Burkheim
Tel: 07662 212
Fax: 07662 8279
info@weingutbercher.de
www.weingutbercher.de

WEISSER BURGUNDER

4 2010 Kabinett trocken, Burkheimer Feuerberg
Helles gold-gelb mit Aromen von Apfel, Kräutern und Heu. Saftig und frisch am Gaumen.

GRAUER BURGUNDER

5 2010 Spätlese trocken, Burkheimer Feuerberg
Frische Noten von Grapefruit, Birne und Melone. Komplexe Struktur mit langem, mineralischem Finish.

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

6 2008 Barrique trocken
Sattes Rubinrot mit Nuancen von Kirsche und dunkler Schokolade. Zupackende Tannin-Struktur mit eleganter Länge.

Verkostungsnotizen:

Weingut Andreas Dilger
Urachstraße 3
79102 Freiburg
Tel.: 0761/13 77 111
Fax: 0761/40 97 601
www.weingut-andreas-dilger.de

7 JOHANNITER
2010 trocken
Prämierung Bester Badischer Biowein, verwandt dem Riesling

8 MONARCH
2010 trocken
Neue Freiburger Rebsorte, verwandt dem Dornfelder

9 SOLARIS
2010 trocken
Neue Freiburger Rebsorte, verwandt dem Ruländer und Muscat-Ottonel

Verkostungsnotizen:

WEINGUT
HERMANN DÖRFLINGER

Weingut Hermann Dörflinger
Mühlenstraße 7
79379 Müllheim
Tel.: 07631 2207
mail@weingut-doerflinger.de
www.weingut-doerflinger.de

GUTEDEL

10 2010 Qualitätswein trocken, Müllheimer Reggenhag

Ein leichter, jugendlicher Wein mit feiner Nußnote und milder Säure.

GRAUER BURGUNDER

11 2010 Kabinett trocken, Müllheimer Sonnhalde

Ein klarer, würziger Wein, der kräftige Speisen und Seefisch ausgezeichnet begleitet.

CHARDONNAY

12 2010 Kabinett trocken, Müllheimer Reggenhag

Ein angenehm konzentrierter Wein, der durch seine klare Frucht und hohe Mineralität überzeugt.

Verkostungsnotizen:

Weingut Gallushof
Johannes Hügle

Am Kenzelberg 16 79331 Heimbach
gallushof@web.de07641/ 51242
www.bestebioweine.de/gallushof

ECOVIN

KERNER

13 2010 Kabinett
Exzellente Aromatik nach Grapefruit, Stachelbeere mit einem Hauch von Honig.

CHARDONNAY

14 2009 Barrique, Silber Medaille internationaler Weinpreis 2010
Kräftiger Chardonnay aus dem Barrique. Schöner Duft von Honigmelone mit zartem Karamellton.

„GALLUS NERO“

15 2009 Rotweincuvée aus Regent und Cabernet Carol (Pilzwiderstandsfähige Sorten)
Silber Medaille internationaler Weinpreis 2011
12 Monate Holzfass gereift. Ein Geschmackserlebnis von intensiven Roten und schwarzen Früchten.

Verkostungsnotizen:

Weingut
Freiherr von Gleichenstein
Bahnhofstraße 12
79235 Oberrotweil i.K.
Tel.: 07662 - 288, Fax: 1856
email: weingut@gleichenstein.de
www.gleichenstein.de

GRAUER BURGUNDER

16 2008 Spätlese trocken, Oberrotweiler Eichberg

Der feine Duft erinnert an Steinobst und exotische Früchte wie Litschi. Saftig am Gaumen mit lebendiger und animierender Säure.

MUSKATELLER

2010 Kabinett feinherb, Hofgarten

17 Die Farbe ist hellgelb mit grünlichen Reflexen. Der intensiven Duft erinnert an frisch geschnittenes Obst. Apfel, Birne und Mandarine dazu etwas Ananas Maracuja und Litchie. Die Aromen von Frucht harmonisieren perfekt mit der Restsüße. Sie geben dem Wein Kraft, die begleitende Säure aber gleichzeitig Finesse.

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

18 2009 QbA trocken, Oberbergener Baßgeige

Kräftiges Burgunderrot. Im Duft findet man Aromen von Kirschen, Gewürzen und Vanille. Der Geschmack ist weich und vollmundig mit einem feinen Tanningerüst.

Verkostungsnotizen:

HARTENECK
WEIN- UND SEKTGUT

HARTENECK Wein-u. Sektgut
Brezelstraße 15
79418 Schliengen
Tel.: 07635 8837
info@weingut-harteneck.de
www.weingut-harteneck.de

demeter biodynamischer Weinbau seit 1997

MERLOT

19 2009 Selektion Harteneck SH
Komplexer Rotwein mit feinwürziger Note

WEISSER BURGUNDER

20 2010 Selektion Harteneck SH
Elegant mit Aromen von Aprikose und Zitrus.
Empfohlen im Wein Guide Gault Millau

GUTEDEL

21 2010 Selektion Harteneck SH
Ein „ Klassiker“ der begeistert!

Verkostungsnotizen:

DR. HEGER

Weingut Dr. Heger
Bachenstr. 19
79241 Ihringen
Tel.: 07668 - 205, Fax: 9300
info@heger-weine.de
www.heger-weine.de

MIMUS
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

2009 Ihringer Winklerberg Barrique trocken

22 Duft nach Waldbeeren und Gelee von roten Johannisbeeren sowie ausgeprägten Gewürznoten. Seidig-aromatische Ansprache und herrlich transparenter Aufbau am Gaumen. Lebhafte, aber feingliedrig Struktur.

RIESLING

2010 Ihringer Winklerberg Spätlese trocken

23 In der Nase äußerst animierende Aromen von gelbfleischigen, reifen Früchten begleitet von zarten, floralen Komponenten wie Holunder- und Lindenblüten. Eine feinmineralische Würze umschmeichelt den dichten Fruchtkörper und gibt dem Wein eine elegante Struktur.

GRAUBURGUNDER

2010 Ihringer Winklerberg Spätlese trocken

24 Duftig-frisches Bukett nach gelben Birnen, Zitrusfrüchten und Mirabellen, dezent mineralisch unterlegt. Die für die Sorte außergewöhnlich brillante und transparent aufgefächerte Frucht am Gaumen ist von einer feinen Säure durchzogen. Der Winklerberg Vulkanboden sorgt für eine subtile feinsalzige Struktur.

Verkostungsnotizen:

Weingut Huber
Heimbacher Weg 19
79364 Malterdingen
Tel.: 07644 - 1200
Fax: 07644 - 8222
info@weingut-huber.com
www.weingut-huber.com

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER

25 2009 trocken

Aus 12 bis 20 Jahre alten Anlagen präsente Frucht, weiche Röstaromen, warmer Nachhall.

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

26 2009 Alte Reben trocken

Von 20 bis 40 Jahre alten Rebstöcken, 18 Monate im Barrique vinifiziert, vielschichtige und tiefe Aromen, präsente, zugleich geschmeidige Tannine, langer Nachhall.

Verkostungsnotizen:

Weingut Jägle
Balgerstraße 8
79341 Kenzingen
Tel. 07644 -4105
Fax 07644 - 930031
info@weingut-jaegle.de
www.weingut-jaegle.de

RIESLING MJ

27 2010 trocken, Methode Jägle 0,75l

Klarer Apfel-Pfirsich-Duft, sehr reintönig, mit feingliedriger Säure, zarte Kräuterwürze am Gaumen, recht nachhaltig, fruchtiger Abgang.

TRAMINER

28 2010 Qualitätswein trocken, 0,75l

Feiner zarter Rosenduft, am Gaumen mineralisch mit elegantem Abgang.

Verkostungsnotizen:

WEINGUT
Karl H. Johner

Weingut Karl H. Johner
Gartenstraße 20
79235 Vogtsburg-Bischoffingen
Tel.: 07662 6041
info@johner.de
www.johner.de

SAUVIGNON BLANC OUVERTÜRE

2011 Gladstone Neuseeland

29 Ein Wein voller reifer Frucht nach Apfel, Pfirsich Passionsfrucht und Mango. Am Gaumen mit den traditionellen Aromen nach Holunder und Stachelbeeren.

PINOT NOIR

2009 Wairarapa Neuseeland

30 Satte, rote Farbe. Wunderschöner Duft nach Kirsch- und Brombeeraromen mit würzigen Noten. Komplexer, vielschichtiger Wein mit wunderbar eingebundenem reifen Tannin. Sinnlich seidige Beschaffenheit und einem nachklingenden Abgang nach dunklen roten Früchten.

BLAUER SPÄTBURGUNDER

2008 Kaiserstuhl

31 Die Farbe zeigt ein tiefes Rubinrot. Wunderbarer Duft nach dunklen Beeren und Wildkirsche mit dezenter Würze und eingebundenem weichen Barriquenoten. Im Gaumen konzentriert mit burgundischem Saürespiel. Fülliges Tannin. Opulenter Abgang mit langem Nachhall.

Verkostungsnotizen:

FRANZ KELLER
Schwarzer Adler
WEINE · RESTAURANTS · HOTEL

Weingut Franz Keller
Schwarzer Adler
Badbergstrasse 23
79235 Vogtsburg-Oberbergen
Tel. 07662 - 93 300
Fax 07662 - 719
email: keller@franz-keller.de
www.franz-keller.de

MÜLLER-THURGAU

32 2010 Oberbergener Bassgeige, „Vum Vulkan“
Junger, würziger Wein mit leicht grünen Nuancen und vegetable Aromen, geringe Säureanteile.

GRAUBURGUNDER

33 2010 Achkarrer Schlossberg, heiße Lage
Reine Steillage aus Vulkan- und Basaltgestein, kräftige Extrakte, mineralisch und nachhaltig

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

34 2009 Franz Anton
Spätburgunder mit angenehmer Säure, frisch, aromatischer Frucht nach Schwarzkirsche, Pflaume und Brombeere, leichte Vanille- und Tabaktöne

Verkostungsnotizen:

Weingut
Klaus Kerber
Hauptstrasse 19
D-79219 Staufen im Breisgau
Tel. / Fax: +49 / 7633 / 924276
info@KerberWein.de
www.Kerberwein.de

GRAUER BURGUNDER

35 2008 -R- „Alte Rebe 1960“ Staufener Schlossberg
Duft nach Melone, Mango, Waldhonig, Kräuter, getrocknete Aprikosen,sehr mineralisch. 87 Punkte „Gault Millau WeinGuide“

CHARDONNAY

36 2009 -SL- „Schlossgasse“, Staufener Schlossberg
Gelbe Früchte, Apfel, etwas Quitte, Maracuja. 85 Punkte „Gault Millau WeinGuide“

PINOT NOIR

37 2008 -R- „Alte Rebe 1961“ Staufener Schlossberg
Kraftvoller Burgunder, fein eingebundenes Tannin, Aroma von Brombeeren, Rumtopf, Vanille, schwarzer Tee und Schokolade 88 Punkte „Gault Millau WeinGuide“

Verkostungsnotizen:

KIEFER 1851
by m&h schmidt

Weingut Kiefer
Bötzinger Str. 13
79356 Eichstetten a.K.
Tel.: 07663 - 1063, Fax: 3927
email: schmidt@weingutkiefer.de
www.weingutkiefer.de

38

MUSKATELLER
2010 Kabinett halbtrocken

Helles Grün mit gelben Reflexen, feinstes Muskataroma mit anregender frischer Säure.

39

ÜBER GRENZEN GEHEN
2009 Trockene Rotweincuvée

Tiefes dunkelrot, rassige Würze, reife Tannine.

40

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN
2009 INNOVATION

Dunkles Rubinrot; tiefe Aromen von Brombeere, Erdbeere und Vanille; vollmundig, dicht mit fein-würzigen Barrique-aromen.

Verkostungsnotizen:

WEINGUT KNAB
Inh. Thomas & Regina Rinker
Im Hennengärtle 1a
D-79346 Endingen am Kaiserstuhl

Telefon: 07642/6155
Fax: 07642/93 13 77
e-mail: knabweingut@t-online.de

41 WEISSER BURGUNDER
2010 Spätlese trocken Endinger Engelsberg
Elegant und bemerkenswert ausgeprägte floral-frische Aromen

42 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN
2008 trocken, Barrique Reserve Endinger Engelsberg
Rote Waldfrüchte, samtige Tannine, feine Holz/Röstaromen

Verkostungsnotizen:

HOLGER KOCH
weingut

Weingut Holger Koch
Mannwerk 4
79235 Vogtsburg-Bickensohl
Tel.: 07662-912258 Fax: 949859
hk@weingut-holger-koch.de
www.weingut-holger-koch.de

GRAUBURGUNDER
2010 Herrenstück

43

25 Jahre alte Reben aus der Lage Herrenstück (die Südhänge direkt vom Dorfrand von Bickensohl ansteigend) im 500l Holzfass mit natürlichen Hefen vergoren (Spontangärung), 7 Monate ohne SO_2 auf dem kompletten Hefebett dadurch erhält der Wein ein feine Cremigkeit ohne an Frische und Frucht zu verlieren. Die Verbindung von Kraft und Leichtigkeit in einem Wein. Frische, feinwürzige Aromen nach Aprikosen noch sehr frischer Eindruck im Mund, der aber nach hinten kräftiger und sahniger wird und lange nachhält.

PINOT NOIR
2010 QbA

44

Ausschließlich von kleinbeerigen französischen Burgunderreben (Dijon Klone), auf schwachwachsenden Unterlagen, kleine Beeren = hoher Schalenanteil = Substanz und Tannin. 10 Tage Maischegärung mit natürlichen Hefen, 13 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques auf der Feinhefe. Feine aber nachhaltige Frucht von Chassis und Sauerkirsche, kräftig aber angenehm herbes Tanningerüst, wirkt fein hält aber im Mund lange und angenehm nach.

Verkostungsnotizen:

ARNDT
KÖBELIN
WEINGUT

Arndt Köbelin Weingut
Dillstraße 1 / Altweg 131
79356 Eichstetten
Tel.: 07663 - 14 14
Fax: 07663 - 912 666
arndt.koebelin@t-online.de
www.weingut-koebelin.de

PINOT BRUT
Privat Cuvée, Flaschengärung

45 Ein Privat Cuveé aus Grau-, Weiß-, Spätburgunder, klassisch in der Flasche vergoren, eine perfekte Balance zwischen einem deutschen Winzersekt und einem cremig edlen Champagner.

WEISSER BURGUNDER
2010 trocken, Drei-Sterne-Spätlese „Selection“

46 Edler Duft nach Röstaromen und Vanille. Im Geschmack herrlich dichte Burgunderaromatik mit kraftvollem Körper, süffiger Säure, markantem Tannin.

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN
2009 trocken, Drei-Sterne „Selection“ barrique

47 Ein Spätburgunder der Spitzenklasse mit feinsten Aromen nach dunkler Beerenfrucht, einem Hauch Tabak, feiner Röstaromatik und feinwürzig, saftigem Tannin.

Verkostungsnotizen:

W E I N G U T

C. Lang

Weingut
Clemens Lang
Reinachstraße 19
79112 Freiburg-Munzingen
Tel.: 07664 - 5863
Fax: 07664 - 59416
www.weingutlang.de

48 WEIßER BURGUNDER
2010 Kabinett trocken, Munzinger Kapellenberg

49 GRAUER BURGUNDER
2009 Spätlese trocken, Munzinger Kapellenberg

50 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN
2009 Auslese trocken, Munzinger Kapellenberg
(Barrique Ausbau)

Unsere Betriebsphilosophie:
Wir legen hohen Wert auf ein von Nachhaltigkeit geprägtes Gleichgewicht zwischen Ökologie und Ökonomie. Der Charme unserer Weine resultiert aus ihrer regionalen Identität, der qualitätsorientierten weinbaulichen Erzeugung und der kreativen sowie schonenden Pflege von Most und Wein im Keller.

Verkostungsnotizen:

Ökologisches Weingut
Scherkhofenstr. 52
79241 Ihringen
Tel.: 07668 - 1870, Fax: 626
email: info@weingut-hubert-lay.de
www.weingut-hubert-lay.de

51 SILVANER
2009 Spätlese trocken
Blumige, kräftige Art

52 RIESLING
2010 Kabinett trocken
Pfirsichduft, fruchtig , elegant

53 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN
2009 Spätlese trocken unfiltered
Im Holzfaß ausgebaut, Aromen nach reifen Waldbeeren.
Bester Badischer und bester Deutscher Bio Spätburgunder ohne Barrique 2011.

Verkostungsnotizen:

Weingut Lämmlin-Schindler
Müllheimer Straße 4
79418 Schliengen-Mauchen
Tel: 0 76 35-4 40
Fax 0 76 35-4 36
weingut@laemmlin-schindler.de
www.laemmlin-schindler.de

Lämmlin-Schindler

CHARDONNAY

54 2010 Kabinett trocken, Mauchener Sonnenstück
- aus kontrolliert biologischem Anbau

Ein lebhafter, fruchtiger Wein mit Anklängen an feine exotische Fruchtaromen.

MERLOT

55 2010 Spätlese trocken, Mauchener Sonnenstück
- aus kontrolliert biologischem Anbau

Ein anspruchsvoller, gehaltvoller Wein mit spürbarer Cassisnote.

FRAUenBERG

56 2007 Rotwein-Cuvée trocken
- aus kontrolliert biologischem Anbau

Ein großer stilvoller Rotwein mit Duft nach Kirschen, Brombeeren und Veilchen. Im Nachhall ein Hauch von Zwetschgen,vollmundige und kräftige Art.

Verkostungsnotizen:

Richard-Müller-Str. 5
79206 Breisach
Tel.: 07667 511, Fax: 6581
info@mueller-weine.de
www.mueller-weine.de

WEISSBURGUNDER KABINETT

2010 Breisacher Eckartsberg trocken, Johann Baptist Hau

57 In der Nase eine erfrischende und animierende Art. Der Duft nach grünen Äpfeln und reifen Mirabellen wird am Gaumen vom dichten Fruchtkörper untermauert sowie von feiner Säure durchdrungen.

GRAUBURGUNDER SPÄTLESE

2010 Breisacher Eckartsberg trocken, Johann Baptist Hau

58 In der Nase feine Noten nach Zuckermelone mit floralen Anklängen. Der kräftige Fruchtkörper wird am Gaumen von einer eleganten Säurestruktur durchwirkt. Der Vulkanverwitterungsboden verleiht dem Wein eine feinmineralische, komplexe Würze.

SPÄTBURGUNDER***

2008 Breisacher Eckartsberg Barrique trocken, Johann Baptist Hau

59 Köstliches Bukett nach Waldbeerkompott, vielschichtig und verführerisch zugleich. Gleichsam expressive Fruchtentwicklung bereits in der Ansprache. Sehr reife und angenehm milde Struktur auf der Zunge. Der Fruchtkörper ist seidig und von sehr feingliedrigen Säureadern belebt. Langer Nachhall, mit feiner Tiefe und subtiler Würze.

Verkostungsnotizen:

SALWEY

Weingut Salwey
Wolf-Dietrich und
Konrad Salwey GbR
Hauptstr. 2 79235 Oberrotweil
Tel.: 07662 - 384 Fax: 6340
email: weingut@salwey.de
www.salwey.de

GRAUBURGUNDER GUTSWEIN
2010 (Kabinett trocken) Kaiserstuhl

60 Goldgelb in der Farbe mit fruchtigem Duft nach Apfel und Birne. Dazu die typischen grünen Grauburgunderaromen von Heu und Gras. Für einen Kabinettwein sehr komplex und mit mittlerem Körper ausgestattet. Gute Säurestruktur und leichte Hefenoten im Abgang.Ein schöner Speisenbegleiter für einfache, deftige Gerichte.

WEIßBURGUNDER
2010 RS 43 trocken

61 Leichter Vanilleduft mit Apfel und Zitronenaromen. Der 2010er sticht durch seine Würze und Eleganz hervor. Im Mund geschmeidig, die Säure hält ihn frisch und animiert zum Trinken. Mit seiner dezenten Säure passt er zu leichteren Kalb- und Geflügelgerichten sowie zur klassischen Beurre Blanc.

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN,
2009 „RS“ trocken Barrique Ausbau

62 Wein mit großer Tiefe, etwas an Kirsche und dunkle Beeren erinnernd, am Gaumen angenehm mineralisch geprägt mit feinem Tanningerüst.

Verkostungsnotizen:

Weingut Lothar Schwörer
Waldstrasse 6
77971 Kippenheim-Schmieheim
Tel. 07825-7411
Fax 07825-2381
mail@weingut-lothar-schwoerer.de
www.weingut-lothar-schwoerer.de

HUGENOTTENWEIN AUXERROIS

63 2010 Prädikatswein Kabinett trocken, Schmieheimer Kirchberg

Primär fruchtorientierter Wein mit Burgunder-Anklängen präsentiert sich ehrlich fruchtig, obwohl herzhaft trocken ist eine sinnliche Süsse zu erschmecken, die Leichtigkeit und Frische darstellt, zum Glück gehört Auxerrois zur Burgunder-Familie.

CHARISMA CRÉMANT

64 2009 Qualitäts-Schaumwein trocken, Riesling, Rivaner, Muskateller

Bestechende Fruchtsüsse auch am Gaumen, ausgefeiltes Säurekonzept stellt die markante Frische in der Vordergrund, dynamischer Spitzen-Schaumwein mit Anspruch eines weiten Einsatzgebietes.

FLORI ROTWEIN CUVÉE

65 2008 trocken, Cabernet Mitos, Spätburgunder

Dunkle Sauerkirsche und feinste Cassis zeigen sich, saftig stimmige Tanine und milde Säure ergeben ein angenehmes Mundgefühl, saftige und gute Komplexität bestätigen die verspielte Frucht.

Verkostungsnotizen:

STAATSWEINGUT FREIBURG

Gutsbetrieb Freiburg
Merzhauserstr. 119
79100 Freiburg
Tel.: 0761 - 40165-44
staatsweingut@wbi.bwl.de
www.staatsweingut-freiburg.de

66 FREIBURGER MÜNSTERSEKT
Pinot brut
3 EUR je Flasche gehen an das Freiburger Münster

67 GUTEDEL
2010 Staatsweingut Freiburg trocken

68 SPÄTBURGUNDER
2010 Blankenhornsberg Kabinett trocken

Verkostungsnotizen:

FRITZ WAßMER

Weingut Fritz Waßmer
Lazariterstr. 2
79189 Bad Krozingen-Schlatt
Tel: 07633 3965, Fax: 4458
mail@weingutfritzwassmer.de
www.weingutfritzwassmer.de

SPÄTBURGUNGER
2009 Alte Rebe

69 Der Spätburgunder Alte Reben wird aus über 30jährigen Rebanlagen auf Kalkstein erzeugt. Die Erträge sind gering und der Ausbau findet ausschließlich in neuen Barriques statt. Bei den Alten Reben legen wir viel Wert auf Finesse und Eleganz, dafür suchen wir besondere Lagen aus und passen auch die Vinifikation diesem Weinstil an.

SPÄTBURGER M 2008

70 Spätburgunder M ist das Rückgrat der waßmerschen Spätburgunderproduktion. Hierin werden ausschließlich Weine verwendet die aus stark ertragsreduzierten Anlagen kommen. Dies sind zum Teil mit alten badischen Klonen und zum Teil mit neuen französischen Klonen bestockt. Der Wein wird komplett in Barriques ausgebaut.

GRAUER BURGUNDER
2010 QbA trocken

71 Der Wein wird als QbA verkauft. Er ist eine Cuvee aus mehreren Weinbergen. Der Ausbau findet komplett in Edelstahl statt um dem Wein seine Frische zu erhalten. Er zeigt unser Verständnis von einem vollen aber trinkbaren Weisswein deutlich.

Verkostungsnotizen:

Weingut Martin Waßmer
Am Sportplatz 3
79189 Bad-Krozingen-Schlatt
Tel.: 07633 - 15292 Fax: 13384
email: wassmer-krozingen@t-online.de
www.weingut-wassmer.de

GRAUER BURGUNDER
2010 Markgräfler Spätlese trocken

72 Ein Wein mit hellem Gelb und leicht grünlichen Reflexen. Den Duft prägen kraftvolle Aromen, die an saftige Williamsbirnen, reife Äpfel, eine Spur Honig, eine Spur Karamell und dezente nussige Noten erinnern. Am Gaumen balanciert eine frische Säure den opulenten Charakter dieses Weines, der über eine gute Länge verfügt.

WEISSER BURGUNDER ›SW‹
2010 Spätlese trocken Schlatter Maltesergarten

73 Helles Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. Im Duft präsentiert sich dieser Wein mit kraftvollen Aromen, die an reife Birnen und Reneclauden erinnern. Im Hintergrund sorgt eine feine Zitruskomponente für einen frischen Eindruck. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit vielschichtigen Aromen gelber Früchte und einem schmelzigen Finale.

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

2007 Schlatter Spätburgunder ›SW‹, Barrique, QbA, trocken

74 Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. Im Duft sind Aromen präsent, die an reife schwarze Kirschen, Himbeeren und Brombeeren, Veilchen sowie Bitterschokolade erinnern. Am Gaumen prägen kraftvolle Tannine, die jedoch gut eingebunden sind, sowie eine gute aromatische Struktur einen fast wuchtigen Wein, der trotzdem Frische behält.

Verkostungsnotizen:

Wein- u. Sektgut Weber GbR
Im Offental 1
77955 Ettenheim
Tel.: 07822 89480
info@weingut-weber.de
www.weingut-weber.de

RIESLING trocken

75 Ein Riesling aus dem Ettenheimer Kaiserberg natürlich vergoren. Ein Wein der die mineralischen Noten des Löß der Lage widerspiegelt. Mit einer sehr gut ausbalancierten Säure und zart süßlichen Anklängen von Weinbergpfirsich, Litschi und Grapefruit ein rundum toller Wein.

WEIßER BURGUNGER trocken

76 Im Duft präsentiert sich Apfel, Grapefruit, Hyazinthe und frische Mineralien sowie diverse Gewürze wie Pfeffer und Muskat. Beim Geschmack lässt dieser maskuline Wein seine Muskeln spielen. Die Fruchtsäure schafft Lebendigkeit und verleiht Frische.

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN trocken

77 Schattenmorellen, Brombeere und Schlehen in trauter Eintracht. Süßholz und Vanillearomen sorgen für die nötige Hintergrundmusik und die etwas härteren Noten nach Lakritze und frisch geschälter Rinde für die Bodenhaftung. Saftig und fleischig, dicht und voll präsentiert sich dieser 2009 Spätburgunder Rotwein.

Verkostungsnotizen:

WEINGUT ZÄHRINGER

Weingut Zähringer
Johanniterstr. 61
D-79423 Heitersheim
Tel. 07634-50489-0
Fax 07634-50489-99
info@weingut-zaehringer.de
www.weingut-zaehringer.de

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN 2009 „Vierlig" extra trocken

78

Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, auch schwarze Kirschen, jugendlich frischer, noch sehr ungestümer Körper mit Reifepotential, kräftige Struktur, feine Gerbstoffnoten. Dezent eingebundenes Tannin. Kräftig und nachhaltig im Abgang.

Sauvignon blanc 2010 trocken

79

In der Farbe helles goldstroh mit leicht grünlichen Reflexen. Intensiver würziger Duft mit frischen Aromen von Minze, Limone, Brennnessel und Stachelbeere; deutliche Anklänge von Cassis; auch etwas kräutrige Aromen. Rassig, mit erfrischendem, leichten Körper und einer pikanten, fruchtigen Säure; saftig mit langem finessenreichem Nachhall.

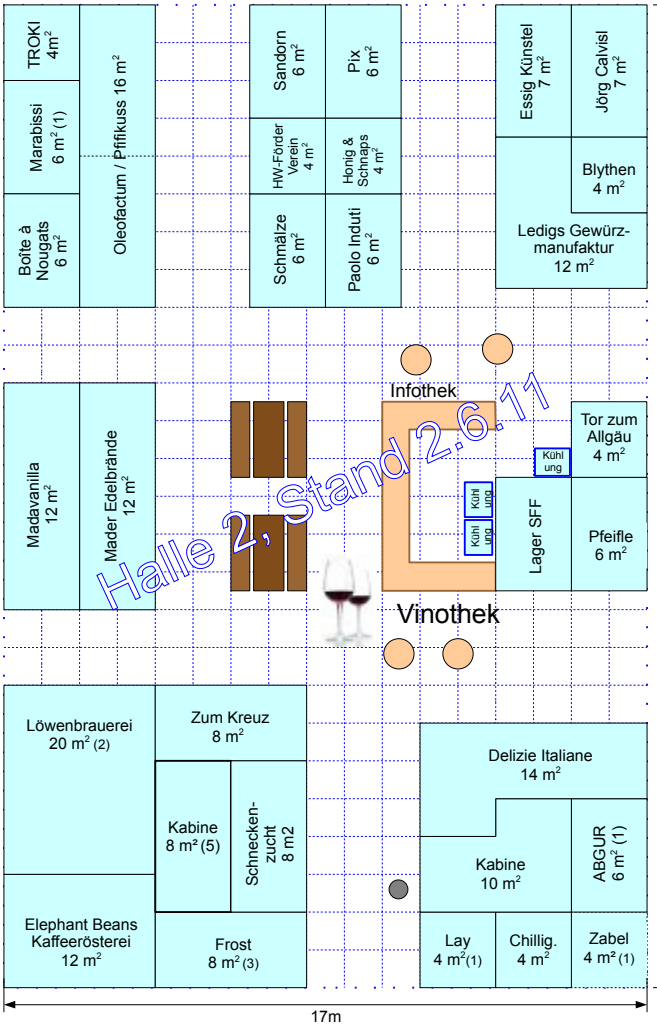
CHARDONNAY 2010 Edition „SZ" trocken

80

Kräftiges facettenreiches Spektrum im Duft: Mirabelle, Quitte, Lychee, reife Honigmelone, aber auch Zitruskomponenten (Orangen!) Bleibt trotz großer Fülle sehr lebendig mit harmonischer Säure, Mineralität, kräutrig-würzigen Komponenten und Süße! Vollmundig cremig mit langem Nachhall.

Verkostungsnotizen:

Slow Food-Gemeinschaftsstand Plaza Culinaria 2011 442m²



J.P. 14.10.2010 v1.05