

Breisgauer Spezialitäten

CHILLI STARTET SERIE ZU DEN WEINBAUGEBIETEN: TEIL 1 – DER BREISGAU

Mit 1600 Hektar liegen rund zehn Prozent der badischen Rebflächen im Breisgau. Das Weinbaugebiet Breisgau hat übrigens nicht die gleichen Grenzen wie die Region Breisgau. Diese liegt geographisch zwischen Staufen im Süden und Herbolzheim im Norden, während für das Weingebiet im Süden die Dreisam eine natürliche Grenze bildet und es im Norden nach Oberschopfheim seinen Abschluss findet. So liegt nicht ganz Freiburg im Breisgauer Weinbaugebiet, alles südlich der Dreisam gehört schon zum Markgräflerland. Nördlich beginnt dann die Ortenau.

„Es gibt ganz verschiedene Böden im Breisgau“, erklärt Udo Opel, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Glottertal. So sind Lehm- und Lössböden zu finden, aber auch Muschelkalk, Buntsandstein oder Granitgneiss. „Die Lössböden sind tiefgründiger und fruchtbarer, deshalb bringen sie eher schwere und wichtige Weine hervor, während Granitgneiss sandiger und durchlässiger ist. Auf ihm entstehen fruchtbetontere und leichtere Weine.“ Aber nicht nur der Boden, sondern auch das Klima ist wichtig für einen guten

Wein, diese beiden Faktoren zusammen bilden sein Terroir. Manche rechnen zu diesem auch die Künste des Kellermeisters dazu. Vorteilhaft für den Weinbau im Breisgau sind vor allem die hohen Niederschlagsmengen. So liegt der mittlere jährliche Wert bei bis zu 1100 Millimeter pro Quadratmeter und damit deutlich höher als etwa im Kaiserstuhl mit um die 600 Millimeter, berichtet Peter Wohlfarth, Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbandes. Eine Gegend mit besonders vorteilhaftem Klima ist das von Steillagen geprägte Glottertal, da dort die Fallwinde für gute Durchlüftung sorgen. Auch dem Schloßberg bescheinigt Peter Wohlfahrt eine gewisse Einmaligkeit: „Mit dem Muschelkalk auf der vorgezogenen Nase gibt er dem Wein eine schöne Eigenwilligkeit.“ Für Udo Opel gibt es einige gute und auch einige sehr gute Lagen im Breisgau, das Glottertal und der Schloßberg seien nur zwei davon. Ebenso gebe es in Buchholz und Malterdingen Beispiele für gute Lagen: „Das muss man individuell sehen, auch innerhalb eines Weinberges gibt es unterschiedliche Qualitätsstufen. Die Richtung Süd-Südwest ausgerichteten Lagen haben von morgens bis abends Sonne und sind deshalb besonders gut.“

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Lagen auf die besten reduziert, und auch durch den Verdrängungswettbewerb wurden sie ausgedünnt. „Die Weinberge, die heute noch bepflanzt werden, gibt es schon mehrere Jahrhunderte“, sagt Opel. Neue kämen eigentlich nicht hinzu, denn mittlerweile gebe es eine Überproduktion. Was auch darauf zurückzuführen sei, dass die Deutschen viel ausländischen Wein trinken. Auch Wohlfahrt betont die Probleme in Zeiten der Globalisierung: „Es ist wichtig, die stilistischen Unterschiede hervorzuheben. Man muss die regional-spezifischen Spezialitäten herausarbeiten und vor allem das Bild der Nicht-austauschbarkeit festigen, um auf dem Markt zu bestehen.“

Der Breisgauer Wein

zeichnet sich durch seinen filigranen Charakter aus, ist sehr schön fruchtig und etwas leichter, da er auf etwas leichteren Böden wächst. „Die meisten Breisgauer Weine sind feinfruchtig, und man kann deshalb mehr von ihnen trinken“, sagt Opel. Vor allem Weine aus der Burgunderfamilie findet man hier, aber auch Müller-Thurgau. Für Wohlfahrt sind Breisgauer Weine „durchaus komplex und insgesamt hochwertig“. Beim Weinkauf darf man also durchaus mal dem Lokalpatriotismus nachgehen.



Christine Dehez

Besonderer Breisgau

Auch die Breisgauer Weine hat in bewährter Manier Alixe Winter, die Geschäftsführerin der Alten Wache, verkostet – blind wie sich versteht. chilli-Leser können übrigens alle Verkostungen von Winter online, unter www.chilli-online.de nachlesen und herunterladen. Wohl bekomm's!



2006ER BLEICHTÄLER
Winzer Weißburgunder

Qualitätswein trocken
Bleichtäler Winzer eG,
Herbolzheim

Preis: 5,00 a

- C** Funkelnd golden mit hell-olivnen Schattierungen und feinen Schlieren an der Glaswand.
- O** Zarte Kräuternoten mit etwas Kamilleblüten, reifen Himbeeren und Vanille durchwoben, zaubern ein sehr seidig weiches Duften.
- S** Geschmacklich zartgliedrig und fein, dabei jedoch etwas zu jungfräulich.
- A** Für frühlingsleichte Vorspeisen wie gemacht.



2007ER KÖNDRINGER
Alte Burg Weißburgunder

Kabinett trocken
Weingut Hinn,
Waldkirch-Buchholz

Preis: 6,00 a

- C** Helles Beigegold mit silbrigen Reflexionen.
- O** Strahlendes Bukett voll reifer Äpfel, Stachelbeeren, Quitten bis hin zu Mirabellen. Ein verführerisch süßlicher, praller Duft mit langem Atem.
- S** Geschmeidiger und eleganter Tanz über die Zunge mit weichem, cremigem und dennoch frechem Abgang.
- A** Schmeckt ohne alles, wäre aber gerade auch zu gebratenem Fisch ein Traum.



2006ER KIPPENHEIMER
Haselstaude Chardonnay

Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft
Kippenheim-Mahlberg-Sulz

Preis: 5,10 a

- C** Zartes Strohgelb, das mit viel silbrigen Anteilen ein lebendiges Farbspiel zusammenstellt.
- O** Betörend erfrischende Kräuternase, die gleichzeitig an grüne Äpfel und Pink Grapefruit erinnert, hinterlegt mit einem Hauch von edler weißer Schokolade.
- S** Gezähmter, gradliniger Bursche mit leider etwas zu viel Disziplin und leicht vegetativem, krautassoziativem Nachklingen.
- A** Ein Duftikus.



2006ER GNEIS
Chardonnay

Qualitätswein trocken
Weingut Otto & Martin Frey,
Denzlingen

Preis: 7,75 a

- C** Funkelnde, weiß-goldene Farbimpressionen.
- O** Elegant süßlicher Duftzauber mit sommerlichen Erinnerungen an Honigmelone und reife Ananas sowie einer Spur von saftigem Pfirsichfleisch und raffiniert mineralischer Nebenrolle.
- S** Saftiger, geschmeidiger und ausgesprochen charmanter Wein, der mit viel Schmelz und Finesse dem Gaumen schmeichelt.
- A** Ein Wellnesswein mit Genussgarantie.



2006ER BIAN
Chardonnay

Qualitätswein trocken
Weingut Andreas Biesel, Etteneim

Preis: 7,20 a

- C** Sattgolden.
- O** Weiche, leicht buttrige Aromen, die ihr Repertoire bis zu marzipanartigen, bananengleichen Tönen ausspielen und insgesamt ein sehr dicht gewobenes, extravaganter Duftpaket schnüren.
- S** Kräftiger, muskulöser Wein, der mit seinem kräftigen Alkoholgehalt ausgesprochen souverän kokettiert.
- A** Als Rubenswein göttlich, aber absolut nichts für Leichtweinfetischisten.



2007ER GLOTTERTÄLER
Roter Bur Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken
Winzergenossenschaft Glottertal

Preis: 10,00 a

- C** Helles Rubin mit zartroséfarbenen Rändern.
- O** Schwarzer Pfeffer gepaart mit gebratenen roten Paprikaschoten erreichen als Erste die Duftrezeptoren, sind aber nur sehr kurzlebig. Dahinter finden sich rote Beeren und saftige Brennkirschendüfte.
- S** Wunderschön dicht, ohne schwer zu sein, geprägt von einer Fruchtfülle, die geradezu begeistert.
- A** Vielversprechender Jüngling.



2006ER MUNDINGER
Alte Burg Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken, im Holzfass gereift
Winzergenossenschaft Mündingen

Preis: 12,00 a

- C** Helles Aubergine mit viel funkelndem Farbspiel.
- O** Sinnlich reife Duftkomponenten, die die Erinnerung an eingelegte Pflaumen, Rumtopfkirschen und Bourbonvanilleschoten wachrufen. Hinter der Fruchtkulisse stecken warme Mokka-Schokoladentöne und ein Hauch von Eukalyptus.
- S** Geschmeidig weicher, dicht gewobener, souveräner Roter.
- A** Ein von-allem-genug-und-von-nichts-zu-viel Wein.



2006ER MALTERDINGER
Bienenberg Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken
Alte Wache Exklusiv

Preis: 19,00 a

- C** Granatrot leuchtend mit ziegelroten Rändern.
- O** Erster Eindruck: Holz, zweiter Eindruck: viel Würze, die in einem gleichberechtigten Spiel von Zedernholzaromatik, Holundermarmelade und rauchigen Ledertönen mündet.
- S** Großer, voluminöser Rotwein mit viel Dichte und Komplexität.
- A** Nach ausreichend Zeit zum Atmen ein Traumwein.



2005ER BUCHHOLZER
Sonnhalde Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken im Barrique gereift, Weingut Moosmann, Waldkirch-Buchholz

Preis: 13,65 a

- C** Brombeerschwartzes, lebendiges Farbspiel.
- O** Ein ganzes Füllhorn verschwenderischer Fruchtnoten gepaart mit pfeffriger Würze, süßlichen Tabaksequenzen und etwas animalischer Hintergrundmusik.
- S** Frischer und dennoch ausgereifter Rotweincharakter, den man jedoch gerne ob seiner noch leicht spröden Tannine etwas im Keller vergessen sollte.
- A** Charmanter, noch etwas ungehobelter Kerl.



2003ER BUCHHOLZER
Sonnhalde Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken
Winzergenossenschaft Buchholz-Sexau

Preis: 9,90 a

- C** Tiefes Aubergine bis Brombeerschwartz.
- O** Rauchiger Duft mit viel Tiefgang. Vollreife Früchte zeichnen ein ausladendes Duftbild, das sich fast endlos durch die Nase schlängelt.
- S** Geradezu unbeschreiblich schön und makellos. Dichte, reife, komplexe Struktur mit weichgezeichneten Übergängen von Frucht, Würze und perfekter Reife.
- A** Bitte täglich.



2003ER KAISERBERG ECOVIN
Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken
Weingut Dr. Benz, Bombach

Preis: 9,00 a

- C** Dunkelschattiertes Granat verspricht bereits einen hochkarätigen Wein.
- O** Dunkle Fruchtkonfitürearomen und Gedanken an eingelegte Paprika und schwarze Oliven finden sich neben pfeffrigen, wildfleischigen Düften. Wacholderbeeren- und Lorbeerblatтарomen vervollkommen den jagdlichen Eindruck, der sein Schlusswort in geräucherte, erdige Aromensprache hüllt.
- S** Eindrucksvoller Rotwein mit spannendem Geschmacksspiel und resonanter Tiefe, der das globale Parkett nicht zu scheuen braucht.
- A** Edelste Weinkunst – jeden Euro wert.



▼ ANZEIGE

Weinlein von Gleichenstein

Wir bieten Ihnen bei fachkundiger Beratung eine vielfältige Auswahl an heimischen und internationalen Weinen, edlen Bränden und Feinkost



Inh. Adrian Freiherr von Gleichenstein
Hauptstr. 74 • 79104 Freiburg • Telefon 0761/ 70 76 111
info@weinlein-von-gleichenstein.de
www.weinlein-von-gleichenstein.de